

VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN

Urner Trockenfleisch (Dürrs)	10.00
Dürrs und Rohschinken	9.50
Melone mit Rohschinken (Saison)	9.50
Gemüseschinkenterrine	9.50

WARME VORSPEISEN

Felchenfilets nach Müllerinart	11.--
Felchenfilets nach Zugerart	11.--
Hirtenmaccaroni	8.--
Kleines Pastetli	9.--

SALATE

Grüner Salat	6.50
Gemischter Salat	8.50

Dessert

Dessert Variationen, reich garnierter Dessertteller	11.--
--	-------

TELLERGERICHTE *

* Bei Tellergerichten mit Nachservice, Zuschlag 3.–Fr. p. Person

1. **BAHNHOFTELLER**
Kalter, gemischter Teller 18.–
2. **KALBSBRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE**
mit Pommes frites 16.–
3. **PASTETLI (2 STÜCK)**
mit Trockenreis und Gemüse 17.–
4. **GESCHNETZELTES POULETFLEISCH**
an Currysauce mit Trockenreis 17.–
5. **SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT**
mit Pommes frites und Gemüse 22.–
6. **SPIESSLI AN KRÄUTERSAUCE**
Pommes frites und Gemüse 21.–
7. **HEISSER BEINSCHINKEN**
mit Kartoffelsalat 22.–
8. **GESCHNETZELTES RINDFLEISCH**
Trockenreis und Gemüse 22.–
9. **SCHWEINSKOTELETTE NACH JÄGERART**
mit Nudeln und Gemüse 24.–
10. **SCHWEINS-PICCATA**
mit Champignons-Risotto und Gemüse 25.–
11. **SCHWEINSRAHMSCHNITZEL**
mit Nudeln und Gemüse 25.–
12. **FITNESSTELLER**
2 panierte Schweinsschnitzel
mit gemischtem Salat 20.–
13. **Schweins Cordon-bleu**
Pommes frites und Gemüse 24.–

MENUVORSCHLÄGE

MENU 1	FR. 32.—
Gemüsesuppe	5.—
Schweinsbraten	
Kartoffelstock und Gemüse	22.—
Gemischte Glace mit Rahm	5.—
MENU 2	FR. 39.50
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	5.—
Grüner Salat	6.50
Kalbs-und Schweinsbraten	
Nudeln und Röstikroketten	
Gemüsebouquet	23.—
Merinques glace mit Rahm	5.—
MENU 3	FR. 44.50
Kraftbrühe mit Backerbsen	5.—
Grüner Salat	6.50
Schweinskrone glaciert	
Nudeln und Williamskartoffeln	
Gemüsebouquet	28.--
Erdbeer Eiscake mit Rahm	5.—
MENU 4	FR. 45.--
Kraftbrühe mit Flädli	5.—
Grüner Salat	6.50
Gespickter Rindsbraten	
Risotto und Kartoffelstock	
Gemüsebouquet	27.--
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	6.50
MENU 5	FR. 44.50
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	5.—
Grüner Salat	6.50
Schweinscarreebraten mit Pilzrahmsauce	
Kartoffelgratin und Nudeln	
Gemüsebouquet	28.—
Coupe Jaques	5.—

MENU 6	FR. 44.50
Gemüsesuppe	5.–
Grüner Salat	6.50
Schweinssteak mit Eierschwämmen	
Nudeln und Kartoffelkroketten	
Gemüsebouquet	28.–
Nougat-Eistorte	5.–
MENU 7	FR. 46.50
Kraftbrühe mit Backerbsen	5.–
Grüner Salat	6.50
Kalbsrahmschnitzel	
Kartoffelkroketten und Nudeln	
Gemüsebouquet	30.–
Schwarzwälder Eiscake	5.–
MENU 8	FR. 42.–
Gemüsesuppe	5.–
Bernerplatte	
(Siedfleisch, Zunge, Speck und Rippli)	
Salzkartoffeln und Sauerkraut oder grüne Bohnen	32.–
Eis-Caramel mit Rahm	5.–
MENU 9	FR. 50.50
Kraftbrühe mit Flädli	5.–
Grüner Salat	6.50
Kalbscarreebraten mit Zitronensauce	
Nudeln und Kartoffelkroketten	
Gemüsebouquet	34.–
Cassata - Eis mit Rahm	5.–
MENU 10	FR. 50.50
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	5.–
Grüner Salat	6.50
Kalbssteak mit Morchelsauce	
Williamskartoffeln und Nudeln	
Gemüsebouquet	34.–
Cappuccino Eiscake mit Rahm	5.–

MENU 11	FR. 41.50
Pilzcremesuppe	6.–
Grüner Salat	6.50
Kalbshaxe „Cremolata“	
Safranrisotto	
Gemüsebouquet	24.–
Gebrannte Creme	5.–
MENU 12	FR. 47.50
Broccolicremesuppe	6.–
Grüner Salat	6.50
Lammrücken an Knoblauchsauce	
Kartoffelkroketten	
Gemüsebouquet	30.–
Caramelchöpfli	5.–
MENU 13	FR. 59.50
Kraftbrühe mit Backerbsen	5.–
Grüner Salat	6.50
Rindsfilet Sauce Bearnaise	
Röstikroketten und Nudeln	
Gemüsebouquet	42.–
Zitronensorbet mit Vodka	6.–
MENU 14	FR. 59.50
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	5.–
Grüner Salat	6.50
Drei Filets nach Art des Chefs (Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet)	
Röstikroketten und Nudeln	
Gemüsebouquet	42.–
Zwetschgenorbet	6.–
