

SOMMER IN DER SPÄTZLIPFANNE

	Mini	Maxi
INDIEN	23.00	26.00
Geschnetzelte Pouletbruststreifen an rassiger Currysauce(Hausmischung)		
CAFÈ DE PARIS	23.00	26.00
Gebratene Schweins-Nierstückstreifen mit Kräuterpaste verfeinert, mit Kräuterbutter		
ZÜRI-LEU	30.50	34.50
Traditionell, Kalbfleischgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce		
STROGANOFF	30.50	34.50
Rindshuftwürfel an sämiger Paprikarahmsauce mit Peperoni -, Essiggurkenstreifen und Champignons		
WALDMEISTER	20.50	23.50
Feine Pilzrahmsauce mit frischen Pilzen vom Zanger Champignons in Embrach		
TOSCANA	20.50	23.50
Blattspinat an Tomatensauce mit getrockneten Tomaten und Cherry-tomaten, garniert mit gerösteten Pinienkernen		
SENNENSPÄTZLI	20.80	24.80
Eierspätzli mit gebratenen Schinken- und Speckstreifen, mit Bergkäse überbacken, garniert mit Röstzwiebeln		
BRÄTKÜGELI	20.50	23.50
Kalbsbrätkügeli an Rahmsauce		
SPÄTZLIGRATIN	23.50	26.50
Schweinsfiletstreifen an Pilzrahmsauce auf Eierspätzli, überbacken mit Bergkäse		
Tropical	20.50	23.50
Currysauce ausgarniert mit frischen Früchten und gebackener Banane		
Schweinsfiletspitzen Calvados	22.50	25.50
Schweinsfiletstreifen an feiner Calvadossauce mit Apfelstückli		
Dijon	30.00	34.00
Rindfleischstreifen an Senfrahmsauce auf Eierspätzli		
Käse-Spätzli	20.50	23.50
Eierspätzli mit geraffeltem Bergkäse überbacken und Röstzwiebeln		

Deklaration

Sämtliches Fleisch und alle Fleischprodukte stammen aus Schweizer Landwirtschaft und werden grösstenteils von der Metzgerei Müller in Schleithem verarbeitet und geliefert.



Das Mehl (GLUTEN) für unsere Eierspätzli wird in der Haldenmühle Andelfingen, aus Schweizer Weizen, von der Familie Arbenz hergestellt. Sowie die Eier von der Familie Kistler aus Hettlingen. Der Spätzliteig enthält Milch(LAKTOSE).



Allergiker bestellen bitte beim RESERVIEREN, ihre Allergenfreien Spätzli's

Gemüse und Salat, sofern in genügender Menge erhältlich, vom Biohof Tännlihof der Familie Höneisen aus Andelfingen.

