

Aus der Suppenküche

Zürcher Riesling Suppe	Fr. 10.50
Tomatensuppe Marcello	Fr. 9.50
Kürbissuppe Maison	Fr. 9.50
Bouillon mit Ei	Fr. 8.50

Diräkt vom Buur

Buntgemischter Blattsalat	Fr. 7.50
Gmischtä Salat verschiedene marinierte Salate	Fr. 9.50
Waldmeistersalat	Fr. 10.50
Blattsalat mit Ei, gebratenem Speck und Champignon	
Chörnlipicker	Fr. 10.50
Blattsalat mit Parmesan, Kürbiskernöl und Chörnligarnitur	



Urchig

Waldmeister 19.50 22.50

Feine Pilzrahmsauce auf Eierspätzli

Jägermeister 23.80 26.80

Wildschweingeschnetzeltes mit Pilzen und Rahm auf Eierspätzli

Herbstgruss 19.50 22.50

Lauchstreifen mit Maroni und Kürbiswürfeli an Weissweinsauce
auf Eierspätzli

Sennenspätzli 19.80 22.80

Eierspätzli mit gebratenen Schinken-, Speckstreifen und Bergkäse überbacken
Garniert mit Röstzwiebel

Käse-Spätzli 19.50 22.50

Mit geraffeltem Bergkäse, im Butter geschwenkt und Röstzwiebeln

Spätzligratin 22.80 25.80

Schweinsfiletstreifen an Pilzrahmsauce mit Bergkäse überbacken

Brätkügeli 19.50 22.50

Kalbsbrätkügeli *Müller* an Rahmsauce auf Eierspätzli

Dibi-Däbi 19.80 22.80

Eierspätzli mit Lauch- und Speckstreifen, mit Bergkäse überbacken

Fleischtiger



Café Paris

	mini	maxi
Café Paris	21.50	24.50

Gebratene Schweins-Nierstückstreifen mit Kräuterbutter verfeinert auf Kräuterspätzli

Indien

Indien	21.00	24.00
--------	-------	-------

Geschmetzelte Pouletbrust an scharfer Currysauce auf Eierspätzli

Orient

Orient	21.00	24.00
--------	-------	-------

Pouletbruststreifen an Orangen-Zimtsauce

Vitello

Vitello	29.00	33.00
---------	-------	-------

Kalbfleischwürfeli an Zitronenrahmsauce auf Kräuterspätzli

Züri Leu

Züri Leu	29.00	33.00
----------	-------	-------

Traditionell, Kalbfleischstreifen an Champignorahmsauce auf Eierspätzli

Schweinsfiletspitzen Calvados 22.50 25.50

Schweinsfilestreifen an feiner Calvadossauce mit Apfelstückli auf Eierspätzli

Vampir 21.50 24.50

Schweinsnierstücksteifen an Tomatensauce mit Knoblauch auf Kräuterspätzli

Dijon 29.00 33.00

Rindfleischwürfel an Senfrahmsauce auf Eierspätzli

Stroganoff 29.00 33.00

Rindfleischwürfel an sämiger Paprikarahmsauce mit Peperoni
Essiggurkenjullien und Champignon auf Eierspätzli

Cavallo 29.00 33.00

Pferdefiletwürfel an Paprikarahmsauce auf Eierspätzli

Cavallo spezial 29.00 33.00

Pferdewürfeli mit Kräuterbutter verfeinert auf Kräuterspätzli

Kräuterhexe 25.00 29.00

Gebratenes Forellenfilet mit Kräuterbutter verfeinert

Füürwehr 24.50 28.50

Crevettenspiesse mit Peperoni-, Lauch- Chnobli-,und Chilistreifen
auf Eierspätzli

Atlantik 24.50 28.50

Crevettenspiesse mit Zuchettistreifen und Cherrytomaten

Fleischlos



Toscana 19.50 22.50

Blattspinat an Tomatensauce mit getrockneten- und Cherrytomaten

Garniert mit gerösteten Pinienkernen auf Kräuterspätzli

Red Hot Curryspätzli 19.50 22.50

Rote scharfe Currysauce Kokosmilch verfeinert, mit Asiagemüse

auf Eierspätzli

Waldmeister 19.50 22.50

Feine Pilzrahmsauce auf Eierspätzli

Apfelgulasch 19.50 22.50

Apfelscheiben mit Gemüse an Paprikarahmsauce auf Eierspätzli

Gemüsesugo nach Grossmutter Art 19.50 22.50

Gemüsewürfel an Tomatensauce auf Kräuterspätzli

Sambal 19.50 22.50

Peperoni-, Champignon-, Knoblistreifen im Olivenöl gebraten und mit Sambal Oelek gewürzt auf Eierspätzli

Tropical 19.50 22.50

Currysauce ausgarniert mit frischen Früchten auf Eierspätzli

Neu Zusätzlich mit gebackener Banane

SPÄTZLI-PLAUSCH ?

Dä Hit i dä Spätzlipfanne

Haben Sie schon von unserem Spätzliplausch gehört?

Wenn nicht, dann ist es höchste Zeit die nächsten Zeilen genau zu lesen.

Der Spätzliplausch eignet sich als multikulturelles Speiseheileigt in Ihrer geselligen Tischrunde.

Wir servieren Ihnen als Vorspeise einen kleinen Blattsalat, danach kommen die Platten gefüllt mit Spätzli und Ihren ausgewählten Zutaten auf den Tisch. Sie bedienen sich nach Herzenslust nach Ihren Gelüsten. Ein geselliges Essvergnügen ohne Zeitdruck mit viel Abwechslung und guter Unterhaltung Ihrer Gäste.