

Vorspeisen

Aus der Suppenküche

Unsere beliebte Zürcher Riesling-Suppe Fr. 12.00

Buntgemischter Blattsalat Fr. 9.00

Gemischter Salat verschiedene marinierte Salate

Vorspeise Fr. 10.50 mini Fr. 17.00 maxi Fr. 20.00

Waldmeister - das Original

Blattsalat mit Ei, gebratenem Speck und Champignons

Vorspeise Fr. 11.50 mini Fr. 17.00 maxi Fr. 20.00

Förster-Salat

Blattsalat mit Ei und gebratenen Champignons

Vorspeise Fr. 12.00 mini Fr. 17.00 maxi Fr. 20.00

Tiroler-Salat

Blattsalat mit Ei und gebratenem Speck

Vorspeise Fr. 12.00 mini Fr. 17.00 maxi Fr. 20.00

Hausgemachte Spätzli mit Fleisch

	Fleisch	130g	180g
		Mini	Maxi
Café de Paris	Fr.	25.00	28.00
Gebratene Schweins-Nierstückstreifen mit Kräuterbutter			
Indien	Fr.	25.00	28.00
Pouletbruststreifen an würziger Currysauce			
Vitello	Fr.	33.00	37.00
Kalbfleischwürfel an Zitronenrahmsauce			
Züri Leu	Fr.	33.00	37.00
Traditionell, Kalbfleischstreifen an Champignonrahmsauce			
Calvados	Fr.	28.00	31.00
Schweinsfiletstreifen an feiner Calvadossauce mit Apfelstückli			

	Fleisch	130g	180g
		Mini	Maxi
Vampir	Fr.	25.00	28.00
Schweinsnierstückstreifen an Tomatensauce mit Knoblauch			
Dijon	Fr.	33.00	37.00
Rindfleischwürfel an Senfrahmsauce			
Asia Poulet	Fr.	26.00	29.00
Pouletbruststreifen an roter rassiger Gemüsecurrysauce			
Stroganoff	Fr.	33.00	37.00
Rindfleischwürfel an sämiger Paprikarahmsauce mit Peperoni, Essiggurkenjulienne und Champignons			
Cavallo	Fr.	33.00	37.00
Pferdefiletwürfel an Paprikarahmsauce			
Cavallo spezial	Fr.	33.00	37.00
Pferdefiletwürfel mit Rotwein- Kräuterjus			

Urchige Spätzli

		Mini	Maxi
Sennenspätzli - der Klassiker	Fr.	23.00	26.00
Gebratene Schinken- und Speckstreifen mit Bergkäse überbacken, garniert mit Röstzwiebeln			
Käsespätzli	Fr.	23.00	26.00
Mit geraffeltem Bergkäse überbacken und mit Röstzwiebeln garniert			
Spätzligratin	Fr.	26.00	29.00
Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Bergkäse überbacken			
Brätchügeli	Fr.	23.00	26.00
Kalbsbrätchügeli *Müller* an Rahmsauce			
Dibi - Däbi	Fr.	24.00	27.00
Mit Lauch- und Speckstreifen und mit Bergkäse überbacken			
Waldmeister	Fr.	23.00	26.00
an einer feinen Waldpilzrahmsauce			

Fleischlose Spätzli

	Mini	Maxi
Toscana	Fr. 23.00	26.00
Blattspinat an Tomatensauce mit getrockneten Tomaten garniert mit gerösteten Pinienkernen		
Red Hot	Fr. 23.00	26.00
Gemüstreifen an roter rassistiger Currysauce mit Kokosmilch verfeinert		
Apfelgulasch	Fr. 23.00	26.00
Apfelscheiben an einer Stroganoff-Paprikarahmsauce		
Tropical	Fr. 23.00	26.00
Currysauce ausgarniert mit frischen Früchten		
Gärtnerin	Fr. 23.00	26.00
Verschiedenes Gemüse an feiner Rahmsauce		

* * *

Zuschlag für Änderungen an den Spätzligerichten:

Eigene Kreationen ab	Fr. 3.00
Mit Pommes frites	Fr. 2.00
Mit Reis	Fr. 1.00

Unsere Klassiker

		Mini	Maxi
Paniertes Schweinsschnitzel		Fr. 23.00	28.00
mit Pommes frites oder Spätzli			
Entrecôte vom Weidebeef	200g Fleisch	Fr.	39.00
Hausgemachte Kräuterbutter mit Pommes frites oder Spätzli			
Portion Pommes frites		Fr.	11.00
Gemüeschale		Fr.	6.00

Deklaration

EIERSPÄTZLI

Das Mehl für unsere Eierspätzli wird von der Familie Grunder, Mühle Entenschiess in Oberneunforn hergestellt.

Die Eier werden von den Familien Kistler aus Hettlingen, Holderegger aus Dorf, sowie Brunner und Sigg aus Kleinandelfingen geliefert.

Der Spätzliteig enthält MILCH, EIER und GLUTEN.

Wir bitten Allergiker, ihre allergenfreien Spätzli beim Reservieren zu bestellen.

FLEISCH

Sämtliches Fleisch und alle Fleischprodukte stammen aus der Schweizer Landwirtschaft und werden vorwiegend von der Wyland-Metzg Andelfingen und der Metzgerei Müller in Schleithem verarbeitet und geliefert.

Das Pferdefleisch stammt aus Argentinien.

GEMÜSE UND SALAT

Gemüse und Salate werden von Thurlandbio der Familie Höneisen geliefert, wenn saisonal verfügbar, sonst wenn immer möglich aus der übrigen Schweiz.