

Vorspeisen

Aus der Suppenküche

Unsere weitem beliebte Zürcher Riesling Suppe Fr. 12.50

Diräkt vom Buur

Buntgemischter Blattsalat Fr. 8.50

Gmischtä Salat verschiedene marinierte Salate

Vorspeise Fr. 10.50 mini Fr. 16.50 maxi Fr. 19.50

Waldmeister das Original

Vorspeise Fr. 11.50 mini Fr. 16.50 maxi Fr. 19.50

Förster- Salat

Blattsalat mit Ei und gebratenen Champignons

Vorspeise Fr. 12.00 mini Fr. 16.50 maxi Fr. 19.50

Tyroler- Salat

Blattsalat mit Ei und gebratenem Speck

Vorspeise Fr. 12.00 mini Fr. 16.50 maxi Fr. 19.50

Unsere beliebten hausgemachten Eierspätzli

Fleischtiger

	Fleisch	150g	180g
		Mini	Maxi
Café Paris	Fr.	24.00	27.00
Gebratene Schweins-Nierstückstreifen mit Kräuterbutter			
Indien	Fr.	24.00	27.00
Geschnetzelte Pouletbrust an scharfer Currysauce			
Vitello	Fr.	31.50	35.50
Kalbfleischwürfel an Zitronenrahmsauce			
Zürich Leu	Fr.	31.50	35.50
Traditionell, Kalbfleischstreifen an Champignonrahmsauce			
Calvados	Fr.	23.50	26.50
Schweinsfiletstreifen an feiner Calvadossauce mit Apfelstückli			
Vampir	Fr.	23.50	26.50
Schweinsnierstückstreifen an Tomatensauce mit Knoblauch			

	Fleisch	150g	180g
		Mini	Maxi
Dijon	Fr.	31.50	35.50
Rindfleischwürfel an Senfrahmsauce			
Asia Poulet	Fr.	24.50	27.50
Pouletbruststreifen an roter rassistiger Gemüsecurrysauce			
Stroganoff	Fr.	31.50	35.50
Rindfleischwürfel an sämiger Paprikarahmsauce mit Peperoni, Essiggurkenjullien und Champignons			
Cavallo	Fr.	31.50	35.50
Pferdefiletfleischwürfel an Paprikarahmsauce			
Cavallo spezial	Fr.	31.50	35.50
Pferdefiletwürfel mit Rotwein- Kräuterjus			

Urchig

	Mini	Maxi
Sennenspätzli der Klassiker	Fr. 21.80	25.80
Gebratene Schinken- und Speckstreifen mit Bergkäse überbacken, garniert mit Röstzwiebeln		
Käsespätzli	Fr. 21.50	24.50
Mit geraffeltem Bergkäse überbacken und garnierten Röstzwiebeln		
Spätzligratin	Fr. 24.50	27.50
Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Bergkäse überbacken		
Brätkügeli	Fr. 21.50	24.50
Kalbsbrätkügeli *Müller* an Rahmsauce		
Dibi - Däbi	Fr. 22.00	25.00
Mit Lauch- und Speckstreifen und Bergkäse überbacken		
Waldmeister	Fr. 21.50	24.50
Feine Mischpilzrahmsauce		

Fleischlos

		Mini	Maxi
Toscana	Fr.	21.50	24.50
Blattspinat an Tomatensauce mit Cherrytomaten garniert mit gerösteten Pinienkernen			
Red Hot Curryspätzli	Fr.	21.50	24.50
Gemüestreifen an roter rassisiger Currysauce mit Kokosmilch verfeinert			
Apfelgulasch	Fr.	21.50	24.50
Apfelscheiben an Stroganoff- Paprikarahmsauce			
Tropical	Fr.	21.50	24.50
Currysauce ausgarniert mit frischen Früchten			
Gärtnerin	Fr.	21.50	24.50
Verschiedenes Gemüse an feiner Rahmsauce			

Der etwas andere Gaumenschmaus

Restaurant SPÄTZLIPFanne

	Mini	Maxi
Paniertes Schweinsschnitzel	Fr. 21.50	26.50
Pommes oder Spätzli		
Entrecôte vom Weidebeef 200g Fleisch	Fr. 38.50	
Hausgemachte Kräuterbutter		
Pommes oder Spätzli		
Gemüeschale	Fr. 4.50	
Änderungen:		
Eigene Kreationen ab	Fr. 3.00	
Mit Pommes	+Fr. 2.00	
Mit Reis	+Fr. 1.00	

DEKLARATION

SPÄTZLI

Das Mehl (GLUTEN) für unsere EIER- Spätzli wird von der Familie Grunder Mühle Entenschliess 8526 Oberneunforn hergestellt.

Die EIER von den Familien Kister Hettlingen, Holderegger Dorf, Brunner und Sigg Keinandelfingen.

Der Spätzliteig enthält MILCH.

Allergiker bestellen bitte beim reservieren ihre Allergenfreien Spätzlis.

FLEISCH

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

In Engpässen Prodega Grossverteiler.

PFERDEFLEISCH: Herkunft Argentinien

GEMÜSE UND SALAT

Sofern in genügender Menge erhältlich, vom Biohof Tännlihof der Familie Höneisen aus Andelfingen.

Oder Gemüsehändler Gunterswiler Frauenfeld