

## **VORSPEISEN**

### **Aus der Suppenküche**

Zürcher Riesling Suppe 10.50

### **Diräkt vom Buur**

Buntgemischter **Blattsalat** 7.50

**Gmischtä Salat** verschiedene marinierte Salate 9.50

**Waldmeistersalat das Original** 10.50

Blattsalat mit Ei, gebratenem Speck und Champignon

**Förster – Salat** 10.80

Blattsalat mit Ei und gebratenen Champignons

**Tiroler – Salat** 10.80

Blattsalat mit Ei und gebratenem Speck

Als Hauptgerichte:

Mini + Fr. 2.50 Maxi + Fr. 5.50

# Fleischtiger

	<b>Mini</b>	<b>Maxi</b>
<b>Café Paris</b>	23.50	26.50
Gebratene Schweins-Nierstückstreifen mit Kräuterbutter verfeinert auf Kräuterspätzli		
<b>Indien</b>	23.00	26.00
Geschnetzelte Pouletbrust an scharfer Currysauce auf Eierspätzli		
<b>Vitello</b>	30.50	34.50
Kalbfleischwürfeli an Zitronenrahmsauce auf Kräuterspätzli		
<b>Züri Leu</b>	30.50	34.50
Traditionell, Kalbfleischstreifen an Champignonrahmsauce auf Eierspätzli		
<b>Calvados</b>	22.50	25.50
Schweinsfilestreifen an feiner Calvadossauce mit Apfelstückli auf Eierspätzli		
<b>Vampir</b>	22.50	25.50
Schweinsnierstücksteifen an Tomatensauce mit Knoblauch auf Kräuterspätzli		
<b>Dijon</b>	30.50	34.50
Rindfleischwürfel an Senfrahmsauce auf Eierspätzli		

<b>Stroganoff</b>	30.50	34.50
Rindfleischwürfel an sämiger Paprikarahmsauce mit Peperoni Essiggurkenjullien und Champignon auf Eierspätzli		

<b>Cavallo</b>	29.00	33.00
Pferdefiletwürfel an Paprikarahmsauce auf Eierspätzli		

<b>Cavallo Spezial</b>	30.00	34.00
Pferdewürfeli mit Rotwein-Kräuterjus auf Kräuterspätzli		

# Fleischlos

Toscana 20.50 23.50

Blattspinat an Tomatensauce mit getrockneten- und Cherrytomaten  
Garniert mit gerösteten Pinienkernen auf Kräuterspätzli

Red Hot Curryspätzli 20.50 23.50

Rote rassige Currysauce mit Kokosmilch verfeinert, mit Gemüsestreifen  
auf Eierspätzli

Waldmeister 20.50 23.50

Feine Mischpilzrahmsauce auf Eierspätzli

Apfelgulasch 20.50 23.50

Apfelscheiben mit Gemüse an Paprikarahmsauce auf Eierspätzli

Tropical 20.50 23.50

Currysauce ausgarniert mit frischen Früchten auf Eierspätzli  
mit Bananenstückli

Gärtnerin 23.50 20.50

Verschiedenes Gemüse mit einer feinen Rahmsauce verfeinert auf Eierspätzli

## **Urchig** **Mini** **Maxi**

Waldmeister 20.50 23.50

Feine Mischpilzrahmsauce auf Eierspätzli

Sennenspätzli 20.80 24.80

Eierspätzli mit gebratenem Schinken-,Speckstreifen mit  
Bergkäse überbacken.Garniert mit Röstzwiebeln

Käse-Spätzli 20.50 23.50

Eierspätzli mit geraffeltem Bergkäse überbacken und Röstzwiebeln  
garniert

Spätzligratin 24.80 27.80

Schweinsfiletstreifen an Pilzrahmsauce auf Eierspätzli mit  
Bergkäse überbacken

Brätkügeli 20.50 23.50

Kalbsbrätchügeli \*Müller\* an Rahmsauce auf Eierspätzli

Dibi-Däbi 21.50 24.50

Eierspätzli mit Lauch- und Speckstreifen, mit Bergkäse überbacken

Mit hausgemachtem Apfelmus im Weckglas 2.00

<b>Klassiker</b>	<b>Mini</b>	<b>Maxi</b>
------------------	-------------	-------------

<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b>	21.50	26.50
------------------------------------	-------	-------

Pommes oder Spätzli und Gemüse garnitur

<b>Gordon Bleu</b>		34.50
--------------------	--	-------

Gefüllt mit Schinken und Bergkäse

Mit Pommes oder Spätzli und Gemüse garnitur

**Eigene Creationen:**

ab + Fr. 3.00

mit Pommes + Fr. 2.00

mit Tagesteigwaren + Fr. 1.00

mit Gemüseschale + Fr. 4.50

mit hausgemachtem Apfelmus im Weckglas Fr. 2.00