

Z'Mettag ide Tuube

Menü met Tagessoppe oder Tagessalat

Fleischtäller

Montag 13.05.2019

**Bauern Cordon Bleu (Cervelat),
mit einem lauwarmen Kartoffelsalat**

Swiss sausage cordon bleu with warm potato-salad,
21.80

Dienstag 14.05.2019

**Hörnli mit Rindshackfleischsauce,
Apfelmus und geriebenem Alpkäse aus Uri**

Swiss pasta with beef sauce, apple sauce and cheese
21.80

Mittwoch 15.05.2019

**Bündner Brätschnitzel an Thymianrahmsauce,
mit gebackenen Kartoffelecken und Vichy Karotten**

*Meat schnitzel from Kanton Graubünden on creamy thym
sauce, wedges potato and vichy carrots*
21.80

Donnerstag 16.05.2019

**Innerschweizer Hühnerfrikassee,
auf einem buntem Gemüsereisbett**

Stew from swiss chicken on a vegetable-rice
21.80

Freitag 17.05.2019

**Luzerner Rahmschnitzel vom Schwein,
Röstikroketten und Gemüse**

*Lucerne pork schnitzel in creamy sauce,
with roesti-croquettes and vegetables*
21.80

Fischtäller

**Pochiertes Buntbarschfilet an Weissweinsauce,
mit verschiedenen Gemüsen und Schnittlauchreis**

*Fillet of cichlid with many vegetables «in the package»
served with chives rice*
23.80

Vegitäller

Hausgemachter Gemüsekuchen mit Salatbouquet

Homemade vegetable-pie with salad-bouquet
19.80

Aus unserem à la carte Angebot

Chappubrogg-Röschi

mit Speck, Tomaten, Käse, Schnittlauch, Spiegelei

*Authentic Lucerne roesti served with bacon,
tomato, chive and egg*
26.80

Wochenhit 1

Schwyzter Schweinssteak mit Kräuterbutter,

mit Bärlauchrisotto und Gemüsebouquet

*Pork steak from Kanton Schwyz with herb butter,
wild garlic-risotto and vegetable bouquet*

28.80

Wochenhit 2

Gebratenes Lammierstück von unseren

Lämmern auf der Göschener Alp,

mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln,

*Fried saddle of lamb from our lambs of the Göschener Alp,
with ratatouille and rosmarin potatoes*

38.80