

DER HAUE WIRT EMPFIEHLT

Unsere beliebtesten Klassiker – ehrlich zubereitet, sorgfältig ausgewählt
und typisch für unser Haus.

Zunftuus–Salat - “en zöiftige Salat“

16.50

Knackiger Nüsslisalat serviert mit gerösteten Brot-Crôuton, Speck und Ei

Crunchy lambs' lettuce served with toasted bread croutons, bacon and egg

S'Haue–Fondue - “de volli Chäs–Gschmack!“

pro Portion 36.50

Fondue serviert mit Brotwürfeln,
Kartoffeln und Cornichons

Silberzwiebeli	2.50	Maischölbli	2.50
Cornichons	2.50	Kartoffeln	6.00

*Fondue served with bread cubes,
potatoes and gherkins*

pearl onions	2.50	corn cobs	2.50
gherkins	2.50	potatoes	6.00

“Züri–Gschnätzlets“ mit Rösti - “de Klassiker!“

44.00

Butterzartes Kalbs-Geschnetzeltes an Pilz-Rahmsauce,
dazu goldbraune, hausgemachte Rösti

Sliced veal “Zurich style” with buttered hash browns

Haue–Burger - “alles huusgmacht*!“

Gentlemens Cut 29.50

Rindsburger* im frischen Bun* mit Zucchini, Mozzarella,

Ladys Cut 23.50

Speck und Paprika, dazu Haus-Sauce und knusprige Kartoffel-Chips*

***Alles Hausgemacht!**

Doppelt Fleisch	8.50	Extra Mozzarella	2.50
Extra Speck	2.50	Extra Paprika	1.50
+ Zucchini	1.50	+ Zwiebeln	1.00

Beef burger in a fresh bun* with zucchini, mozzarella, bacon and bell peppers,
served with house sauce and crispy potato chips* – *all homemade*

double meat	8.50	extra mozzarella	2.50
extra bacon	2.50	extra bell pepper	1.50
+ zucchini	1.50	+ onions	1.00

Huusgmachtli Cremeschnitte “probiere zum glaube!“

15.00

Hausgemachte Cremeschnitte

Homemade cream slice

VORSPIISE

Tomate-Suppe **14.50**

Heisse Tomaten- -Suppe

Hot tomato soup

Grüne Blattsalat **14.50**

Grüner Blattsalat serviert mit Hausdressing

Green lettuce served with house dressing

Burrata und Schinke mit Schinken **28.00**

Cremige Burrata serviert mit Roh-Schinken,

ohne Schinken **19.50**

auf Wunsch auch ohne

Creamy burrata served with ham

Rinds-Tatar 140g **42.00**

Von Hand geschnittenes Rindfilet, serviert mit

80g **26.00**

Butter und getoastetem Brot

Hand-cut beef fillet made into tartare,

served with butter and toasted bread

Ufschnitt-Plättli **29.00**

Fein zusammengestellt mit einer Auswahl an

Wurst- und Schinkenspezialitäten

Finely composed with a selection of sausage and ham specialties

TEIGWARE

Nudle-Bolonäs'

34.00

Feine Tagliatelle mit klassischem Rinds-Fleischragù

Fine tagliatelle with classic beef ragù

Obergine-Uflauf

29.00

Zart gebratene Auberginenscheiben, geschichtet
mit fruchtiger Tomatensauce, Basilikum und Parmesan

*Tender fried eggplant slices, layered with fruity tomato sauce,
basil and Parmesan*

De „Kämbel-Risotto“

39.00

Cremiges Risotto mit frischen Saison-Pilzen und Speck

Creamy risotto with freshly seasonal mushrooms and bacon

HAUPTGÄNG

Bratwurst mit Rösti **34.00**

Kalbs-Bratwurst serviert mit Rösti und Zwiebelsauce

Veal sausage served with Swiss hash browns and onion sauce

Panierts Schnitzel mit Pommes **46.00**

Zartes Kalbs-Schnitzel, paniert im Hausbrot,

serviert mit Pommes Frites

Finely beaten veal schnitzel, breaded with breadcrumbs

served with french fries

Schwiens-Schnitzeli mit Nüdeli **42.00**

Schweins-Schnitzel an klassischer Rahm-Sauce, serviert mit Nudeln

Tender pork schnitzel in a classic cream sauce, served with noodles

Riese-Crevette **44.00**

Black-Tiger Riesencrevetten gebraten in Olivenöl,

Knoblauch und leicht gewürzt mit Peperoncino, serviert mit Reis

Pan-seared Black Tiger prawns in olive oil, garlic and chili flakes, served with rice

Tuna-Stiik **46.00**

Rosagebratener Tuna-Steak im Sesam-Mantel,

serviert mit Spinat,

Pink fried tuna steak in an sesam coating served with spinach

Egli-Chnusperli **34.00**

Im Bier-Teig panierte Eglifilet, serviert mit Sauce Tatar und Kartoffeln

Crispy beer-battered perch fillet, served with tartar sauce and potatoes

Herkunftsdeklaration

Kalbfleisch CH / Rindfleisch CH / Schwein CH

Baguette-Brot FR / Glutenfreies Brot FR / Malzbrot DE / Brot Nature DE

Egli DE / Tuna VN / Crevetten VN

*Das Fleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern
und oder Antibiotika erzeugt worden sein.

ALS LETSCHTS

Schoggi-Chueche	15.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen serviert mit Vanille-Eis	
<i>Warm chocolate cake served with vanilla ice cream</i>	
Affogato	12.50
Vanille-Eis mit Espresso	
<i>Vanilla ice cream with espresso</i>	
Huusgmachts Tiramisu	14.00
Hausgemachtes Tiramisu	
<i>Homemade Tiramisu</i>	
Sorbet mit Schuss	12.00
Zitronen-Sorbet mit Vodka oder Pflaumen-Sorbet mit Vielle-Prune	
<i>Lemon sorbet with vodka or plum sorbet with Vieille Prune</i>	
Chäsplättli	29.00
Verschiedene Käse-Sorten nach Tagesangebot	
<i>Various types of cheese according to the daily selection</i>	

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

WC-Code: 246