Suppen

Tagessuppe täglich frisch zubereitet	9.50
Hausgemachte Tomatencremesuppe	9.50
Rindsbouillon mit Ei oder Sherry oder Flädli	9.50

Salate / Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptspeise
Bunter Blattsalat nach Saison	8.50	
Gemischter Salat nach Saison	9.50	
Tomaten Bufala Mozzarella Salat mit frischem Basilikum	15.50	19.50
Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfeli	14.50	
Salatbowle „Veronique“ Saisonsalat mit rassig marinierten Pouletbruststreifen		22.50
Hausgemachtes Chnoblibaguette		8.50

Wählen Sie aus unseren hausgemachten,
frischen Salatsaucen
Französisch / Italienisch / Thousand island Dressing

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten
sind wir gerne behilflich.

Preise inkl. 7.7% Mwst.
Visa / Master / Amexco / EC-Direkt

Beliebt bei Jung und Alt

Bauernfleischkäse mit Spiegelei serviert mit Pommes Frites	19.50
Ghackets mit Hörnli (Rind) dazu feines Apfelmus	20.50
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce (200gr.) serviert mit Pommes Frites	19.50
Berner Rösti mit Schinken, Käse und Spiegelei	20.50

Fischgerichte

Egli im Bierteig mit Tartarsauce garniert mit diversen Salaten	25.50
Flunder-Piccata auf Tomatensugo serviert mit Schnittlauchkartoffeln	26.50

Vegetarisch

Tagesravioli nach Tagesangebot an Salbeibutter	21.50
Chäs-Spätzli mit Gemüse	21.50
Gemüse Curry mit Kichererbsen, serviert mit Reis	21.50

Spaghetti

Spaghetti aglio, olio e pepperoncini	19.50
Spaghetti alla Bolognese mit gehacktem Rindfleisch	21.50
Spaghetti „Carbonara“ mit Speck, Rahm und Ei	21.50
Spaghetti an Pistatien-Pesto mit gerösteten Pinienkernen	21.50

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten
sind wir gerne behilflich.

Preise inkl. 7.7% Mwst.
Visa / Master / Amexco / EC-Direkt

Fleischgerichte

Zürcher Geschnetzeltes serviert mit knuspriger Rösti	33.50
Zartes Siedfleisch in Bouillon serviert mit Meerrettichschaum dazu Kartoffeln und Gemüse	29.50
Schweinskotelette „Aargauerhof“ (300 gr.)	*29.50
Schnitzel paniert, nature oder an Rahmsauce	
vom Säuli	*25.50
oder vom Kalb	*32.50
Cordon Bleu „Aargauerhof“	
vom Säuli	*28.50
oder vom Kalb	*34.50
Kalbsleberli „Provencale“	
serviert mit knuspriger Rösti	32.50
Riz Casimir mit frischen Früchten	
mit Poulet	27.50
oder vom Kalb	33.50
Rindsfilet (200 gr.) mit Barolojus, „Café de Paris“ oder Sauce bearnaise	*42.50
Rindsbrasato in Barolojus geschmort serviert mit Kartoffelstock und Gemüse	31.50
Rindshohrückensteak mit Pfeffersauce oder Chimichurrisauce	31.50

* Als Beilage können sie wählen:

- Pommes Frites
- Rösti + Fr. 2.00
- Salzkartoffeln
- Tagliarini
- Spätzli hausgemacht
- Pommes Allumettes
- Tagesgemüse
- Kartoffelstock
- Bratkartoffeln
- Sauce auf Bestellung + 2.00
- Zweite Beilage 4.50

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir gerne behilflich.

Preise inkl. 7.7% Mwst.
Visa / Master / Amexco / EC-Direkt

Chalti Chuchi

	Einfach	Garniert
Cervelat-Käsesalat einfach oder garniert	16.50	20.50
Hausgemachter Siedfleischsalat mit Zwiebeln an einer Gemüsevinaigrette		21.50
Ein Salsiz mit Silberzwiebeln und Essiggurken	9.50	

Dessert Karte

Mama Beffas Rüeblichueche mit Rahm	7.50
Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren	12.50
Öpfelchüechli mit Vanillesauce	10.50
Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace	10.50
Rotweinzwetschgen mit Vanilleglace	10.50
Coupe Dänemark mit Rahm	9.50
Blutorangensorbet mit Vodka	11.50
Schoggimousse mit Rahm	11.50
Eine Kugel Glace (Vanille und Schoggiglace / Mango-, Himbeer-, und Blutorangensorbet)	4.00
mit Rahm dazu	5.50

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten
sind wir gerne behilflich.

Preise inkl. 7.7% Mwst.
Visa / Master / Amexco / EC-Direkt