



**CORDON BLEU & SCHNITZEL HAUS**  
GOURMET & KNUSPER-SPEZIALITÄTEN

*Echtes Handwerk auf dem Teller,  
reiner Genuss für unsere Gäste*

**VIELFÄLTIGKEIT & ACHTSAMKEIT**

So vielfältig wie die Vorlieben unserer Gäste sind, so abwechslungsreich ist auch unser Angebot. Ob saftiges Cordon Bleu, hauchdünnes Schnitzel, knuspriger Fisch oder feine vegetarische Alternativen – bei uns entscheidet Ihr ganz persönlicher Geschmack. Jedes unserer Cordon Bleus wird mit grösster Sorgfalt frisch für Sie gefüllt, von Hand paniert und goldgelb gebacken. Wir garantieren Ihnen, dass unsere Gerichte zu 100 % frei von künstlichen Geschmacksverstärkern sind.

**REGIONALITÄT & TIERWOHL**

Egal, ob Fleisch, Gemüse oder Fisch – ein achtsamer Umgang mit Lebensmitteln und höchste Qualität stehen bei uns an erster Stelle. Unser Schweine- und Kalbfleisch stammt zu 100 % aus der Schweiz. Bei Poulet, Rindfleisch und den Fischepezialitäten setzen wir auf streng kontrollierte Partner. Auch unser saisonales Gemüse und die Zutaten für unsere hausgemachten Dips beziehen wir, wann immer möglich, direkt von regionalen Partnern.

# Vorspeisen

## Salate

|                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Grüner Salat</b>                                                         | 9.50  |
| <i>Knackige, erntefrische, saisonale Blattsalate</i>                        |       |
| <b>Gemischter Salat</b>                                                     | 12.50 |
| <i>Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Karotten und Randen</i>             |       |
| <b>Nüsslisalat</b>                                                          | 14.50 |
| <i>Mit Schweizer Ei, knusprigem Speck und goldbraunen Croûtons</i>          |       |
| <b>Insalata Caprese</b>                                                     | 14.50 |
| <i>Tomatenscheiben, cremiger Mozzarella, Basilikum und natives Olivenöl</i> |       |
| <i>Wahlweise mit hausgemachtem French- oder Italian-Dressing</i>            |       |

## Fingerfood

|                                                                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Mozzarella Sticks (6 Stück)</b>                                        | 14.50 |
| <i>Cremig schmelzender Mozzarella-Kern, Sweet-Chili-Sauce</i>             |       |
| <b>Red Hot Chili Poppers (8 Stück)</b>                                    | 14.50 |
| <i>Jalapeños mit Frischkäse in krosser Panade, Tsatsiki-Dip</i>           |       |
| <b>Onion Rings (8 Stück)</b>                                              | 14.50 |
| <i>Zwiebelringe im Bierteig, rauchige BBQ-Sauce</i>                       |       |
| <b>Panierte Champignons (8 Stück)</b>                                     | 14.50 |
| <i>Goldbraun panierte Champignons, hausgemachte Tartaresauce</i>          |       |
| <b>Chicken Nuggets (8 Stück)</b>                                          | 18.50 |
| <i>Extra knusprige Poulet-Nuggets, fruchtiger Curry-Dip</i>               |       |
| <i>Saucen zur Auswahl: Tsatsiki, Cocktail, Tartare und Knoblauchsauce</i> |       |

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. Mwst.

# Cordon Bleus

|                   |                                                                                           |              |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Klassik</b>    | <i>Hinterschinken, Gruyère- &amp; Raclettekäse</i>                                        | <b>28.50</b> |
| <b>Carbonara</b>  | <i>Hinterschinken, Zwiebeln, Speck, Ei, Gruyère &amp; Raclette</i>                        | <b>32.50</b> |
| <b>Hawaii</b>     | <i>Hinterschinken, Ananas, Gruyère &amp; Raclette</i>                                     | <b>30.50</b> |
| <b>Tessiner</b>   | <i>Hinterschinken, Rohschinken, Gorgonzola, Gruyère &amp; Raclette</i>                    | <b>32.50</b> |
| <b>Diavolo</b>    | <i>Hinterschinken, scharfe Salami, Peperoncini, Gruyère &amp; Raclette</i>                | <b>32.50</b> |
| <b>Bündner</b>    | <i>Hinterschinken, Bündnerfleisch, Mascarpone, Gruyère &amp; Raclette</i>                 | <b>34.50</b> |
| <b>Popeye</b>     | <i>Hinterschinken, Spinat, Speck, Gruyère &amp; Raclette</i>                              | <b>32.50</b> |
| <b>Greek</b>      | <i>Hinterschinken, Oliven, Feta, Oregano, Gruyère &amp; Raclette</i>                      | <b>34.50</b> |
| <b>Funghi</b>     | <i>Hinterschinken, Champignons, Knoblauch, Gruyère &amp; Raclette</i>                     | <b>30.50</b> |
| <b>Genovese</b>   | <i>Hinterschinken, Basilikum-Pesto, Mascarpone, Gruyère &amp; Raclette</i>                | <b>32.50</b> |
| <b>Zimmermann</b> | <i>Hinterschinken, scharfe Salami, Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Gruyère &amp; Raclette</i> | <b>34.50</b> |

Standardmässig Schweinefleisch. Kalbfleisch gegen Aufpreis von Fr. 10.00.  
Inklusive Beilage: Pommes Frites, Country Potatoes, Rösti-Kroketten, diverses Gemüse oder Salat.  
Weitere Beilage Fr. 5.00.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. Mwst.

# Cordon Bleu Premium

|                  |                                                                             |              |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Forestier</b> | Steinpilze, gedünstete Zwiebeln mit Thymian, Gruyère & Raclette .....       | <b>44.50</b> |
| <b>Chateau</b>   | Rinder-Rohschinken, karamellisierte Zwiebeln, Gruyère & Raclette .....      | <b>46.50</b> |
| <b>Royal</b>     | Feinster Rohschinken, edle Trüffelcrème, Gruyère & Raclette .....           | <b>48.50</b> |
| <b>Montagne</b>  | Getrocknete Tomaten, Gorgonzola, knuspriger Speck, Gruyère & Raclette ..... | <b>48.50</b> |

Für unsere Premium Cordon Bleus verwenden wir ausschliesslich feinstes Rinds-Entrecôte, standardmässig saftig medium-rosa serviert.

## Panierte Schnitzel

|                                                                             |              |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Schweine-Schnitzel (Klassik)</b> .....                                   | <b>28.50</b> |
| <i>In klassischer Panade, mit hausgemachter Tartare-Sauce</i>               |              |
| <b>Wiener Schnitzel (vom Kalb)</b> .....                                    | <b>38.50</b> |
| <i>Hauchdünnes Kalbsschnitzel, mit Preiselbeeren und Zitrone</i>            |              |
| <b>Poulet-Schnitzel</b> .....                                               | <b>28.50</b> |
| <i>In klassischer Panade, mit fruchtigem Curry-Dip</i>                      |              |
| <b>Vegi-Schnitzel</b> .....                                                 | <b>22.50</b> |
| <i>Knuspriges Gemüse-Schnitzel, mit Kräuter-Schnittlauch-Dip</i>            |              |
| <b>Auberginen-Schnitzel</b> .....                                           | <b>22.50</b> |
| <i>Knusprig panierte Auberginenscheiben, mit hausgemachtem Tsatsiki-Dip</i> |              |

*Panaden-Auswahl: Klassik · Alpen-Panade (Sbrinz & Kräuter) · Cornflakes-Panade  
Beilagen: Pommes Frites, Country Potatoes, Rösti-Kroketten, diverses Gemüse oder Salat*

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. Mwst.

# Fisch

|                                                                                      |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Pangasius-Knusperli</b> .....                                                     | <b>26.50</b> |
| <i>Goldbraun gebacken, mit hausgemachter Tartaresauce</i>                            |              |
| <b>Gamberi im Bierteig</b> .....                                                     | <b>34.50</b> |
| <i>Knusprige Riesencrevetten im leichten Bierteig, Sweet-Chili-Sauce</i>             |              |
| <b>Calamari alla Romana</b> .....                                                    | <b>26.50</b> |
| <i>Zarte Tintenfischringe im Backteig, Tsatsiki-Dip und Zitrone</i>                  |              |
| <b>Crunchy Alaska-Seelachsfilet</b> .....                                            | <b>36.50</b> |
| <i>Knusprig paniert, mit cremiger Cocktailsauce</i>                                  |              |
| <i>Saucen: Tsatsiki, Cocktail, Tartare und Knoblauchsauce · Beilagen zur Auswahl</i> |              |

# Kinderkarte

|                                                                                                                                                                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Kleines Schweine-Schnitzel</b> .....                                                                                                                         | <b>16.50</b> |
| <i>Saftig, in klassischer Panade</i>                                                                                                                            |              |
| <b>Chicken Nuggets (5 Stück)</b> .....                                                                                                                          | <b>15.50</b> |
| <i>Goldgelb gebacken, extra knusprig</i>                                                                                                                        |              |
| <b>Fisch-Knusperli (4 Stück)</b> .....                                                                                                                          | <b>12.50</b> |
| <i>Goldbraun gebacken, mild im Geschmack</i>                                                                                                                    |              |
| <b>Mozzarella Sticks (3 Stück)</b> .....                                                                                                                        | <b>8.50</b>  |
| <i>Cremig schmelzender Mozzarella-Kern</i>                                                                                                                      |              |
| <i>Kinderteller zum Selbstzusammenstellen: 1 Gericht + 1 Beilage (kleine Pommes oder gemischter Salat)<br/>+ 1 Dip (Ketchup, Mayonnaise oder Cocktailsauce)</i> |              |

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. Mwst.

# Saucen & Dips

| Kalte Variante           | Warme Variante    | Salatsaucen |
|--------------------------|-------------------|-------------|
| Tartaresauce             | Pilzrahmsauce     | French      |
| Preiselbeeren            | Pfefferrahm-Sauce | Italian     |
| Knoblauch-Dip            | Kräuterrahmsauce  |             |
| Kräuter-Schnittlauch-Dip |                   |             |
| Tsatsiki-Dip             |                   |             |
| Süss-Sauer-Sauce         |                   |             |
| Sweet-Chili-Sauce        |                   |             |
| BBQ-Sauce                |                   |             |
| Cocktailsauce            |                   |             |

*Alle Dips und Saucen werden bei uns hausgemacht und frisch zubereitet.*

**Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. Mwst.**

# Getränke

## Flaschen

|                         |       |      |
|-------------------------|-------|------|
| Wasser mit Kohlensäure  | 50 cl | 6.00 |
| Wasser ohne Kohlensäure | 50 cl | 6.00 |
| Coca-Cola               | 33 cl | 5.00 |
| Coca-Cola Zero          | 33 cl | 5.00 |
| Fanta                   | 33 cl | 5.00 |
| Sprite                  | 33 cl | 5.00 |
| Rivella Rot             | 33 cl | 5.50 |
| Rivella Blau            | 33 cl | 5.50 |
| Apfelschorle            | 33 cl | 5.00 |
| Schweppes Tonic         | 20 cl | 5.50 |
| Schweppes Bitter Lemon  | 20 cl | 5.50 |
| Schweppes Wild Berry    | 20 cl | 5.50 |
| Sanbitter               | 10 cl | 5.00 |

## Offenausschank

|                               | 3 dl | 5 dl |
|-------------------------------|------|------|
| Wasser mit / ohne Kohlensäure | 4.50 | 5.50 |
| Coca-Cola / Zero              | 4.50 | 5.50 |
| Fanta / Sprite                | 4.50 | 5.50 |
| Rivella Rot / Blau            | 4.50 | 5.50 |
| Apfelschorle                  | 4.50 | 5.50 |
| Ice Tea                       | 4.50 | 5.50 |
| Orangensaft                   | 5.00 |      |

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. Mwst.

# Bier & Apfelwein

## Flaschen

|                                        |       |      |
|----------------------------------------|-------|------|
| Feldschlösschen «Original»             | 33 cl | 6.50 |
| Schneider Weisse «Original» 5.4%       | 50 cl | 7.50 |
| Feldschlösschen Alkoholfrei            | 33 cl | 5.50 |
| Möhl Saft vom Fass (klar)              | 50 cl | 6.50 |
| Möhl Saft vom Fass (alkoholfrei, klar) | 50 cl | 6.50 |

## Offenausschank

|                 | 3 dl | 5 dl |
|-----------------|------|------|
| Feldschlösschen | 4.50 | 6.00 |
| Panaché         | 4.50 | 6.00 |

## Heissgetränke

|                    |      |                      |      |
|--------------------|------|----------------------|------|
| Espresso           | 4.50 | Cappuccino           | 5.50 |
| Doppelter Espresso | 5.50 | Milchkaffee / Schale | 5.00 |
| Espresso Macchiato | 5.50 | Heisse Schokolade    | 5.50 |
| Kaffee Crème       | 4.50 | Heisse Ovomaltine    | 5.50 |
| Latte Macchiato    | 5.50 | Diverse Tees         | 4.50 |

*Teeauswahl: Schwarztee, Grüntee, Pfefferminz, Kamille, Früchtetees, Lindenblüte*

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. Mwst.

# Apéritifs

|                              |                                                           |              |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Aperol Spritz</b>         | <i>Aperol, Prosecco, Soda, frische Orange</i>             | <b>12.50</b> |
| <b>Hugo</b>                  | <i>Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette, Soda</i>      | <b>12.50</b> |
| <b>Limoncello Spritz</b>     | <i>Limoncello, Prosecco, Zitrone, Soda</i>                | <b>12.50</b> |
| <b>Campari Spritz</b>        | <i>Campari, Prosecco, Soda, frische Orange</i>            | <b>12.50</b> |
| <b>Berry Spritz</b>          | <i>Lillet, Schweppes Wild Berry, Soda, Minze, Limette</i> | <b>13.50</b> |
| <b>Gespritzter Weisswein</b> | <i>Süss (mit Sprite) oder sauer (mit Mineralwasser)</i>   | <b>9.50</b>  |
| <b>Prosecco D.O.C.</b>       | <i>Ein prickelndes Glas (1 dl)</i>                        | <b>10.50</b> |

## Alkoholfreie Apéritifs

|                             |                                                           |              |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Virgin Aperol Spritz</b> | <i>Sanbitter, Ginger Ale, Soda, frische Orange</i>        | <b>12.50</b> |
| <b>Virgin Hugo</b>          | <i>Holunderblüte, Minze, Limette, Soda, Ginger Ale</i>    | <b>12.50</b> |
| <b>Virgin Berry</b>         | <i>Schweppes Wild Berry, Soda, Zitrone, frische Minze</i> | <b>12.50</b> |

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. Mwst.

# Spirituosen

## Apéritifs & Bitters

|                |            |       |
|----------------|------------|-------|
| Martini Bianco | 15% · 4 cl | 8.50  |
| Campari        | 23% · 4 cl | 8.50  |
| Aperol         | 11% · 4 cl | 11.50 |
| Ramazzotti     | 30% · 4 cl | 8.50  |

## Grappa & Digestifs

|                     |            |       |
|---------------------|------------|-------|
| Grappa di Brunello  | 40% · 4 cl | 10.50 |
| Grappa Fior di Vite | 40% · 4 cl | 9.50  |
| Limoncello          | 30% · 4 cl | 6.50  |
| Amaretto di Saronno | 28% · 4 cl | 8.50  |

### Schweizer Fruchtbrände

|            |      |      |
|------------|------|------|
| Kirsch     | 2 cl | 6.50 |
| Williams   | 2 cl | 7.50 |
| Chrüter    | 2 cl | 8.50 |
| Zwetschgen | 2 cl | 8.50 |

### Whisky · Vodka · Gin · Cognac

|                      |      |       |
|----------------------|------|-------|
| Ballantine's         | 4 cl | 12.50 |
| Vodka                | 4 cl | 11.50 |
| Gordon's Gin         | 4 cl | 10.50 |
| Vecchia Romagna      | 2 cl | 9.50  |
| Rémy Martin V.S.O.P. | 2 cl | 12.50 |

## Long Drinks

|                |      |       |
|----------------|------|-------|
| Campari Orange | 4 cl | 10.50 |
| Vodka Orange   | 4 cl | 12.50 |
| Gin Tonic      | 4 cl | 14.50 |

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. Mwst.

# Deklarationen

V = Vegan · VG = Vegetarisch

Leiden Sie unter Allergien, verlangen Sie bitte unsere Spezialkarte.

## Fleisch- & Fischherkunft

Sofern beim Gericht nicht anders deklariert:

|                                      |                                                      |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Schweine-, Kalbfleisch</b>        | Schweiz                                              |
| <b>Geflügel</b>                      | Schweiz / Frankreich / Brasilien* / Ungarn           |
| <b>Rindfleisch (Entrecôte)</b>       | Schweiz / Brasilien* / Argentinien / Paraguay / USA* |
| <b>Pangasius</b>                     | Vietnam                                              |
| <b>Alaska-Seelachs</b>               | Nordwestpazifik                                      |
| <b>Crevetten (Zucht)</b>             | Vietnam                                              |
| <b>Hinterschinken, Salami, Speck</b> | Schweiz                                              |
| <b>Bündnerfleisch, Rohschinken</b>   | Schweiz                                              |
| <b>Bresaola</b>                      | Italien                                              |
| <b>Ei (Zucht)</b>                    | Schweiz                                              |

\* Kann mit Hormonen und Leistungsförderern produziert sein.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. Mwst.

# Steak vom heissen Stein

|                      | 200 g | 250 g | 300 g |
|----------------------|-------|-------|-------|
| <b>Rindsfilet</b>    | 46.50 | 54.50 | 67.00 |
| <b>Entrecôte</b>     | 42.50 | 48.50 | 58.50 |
| <b>Ribeye-Steak</b>  | –     | –     | 52.00 |
| <b>Pouletbrust</b>   | 28.00 | 32.00 | 38.00 |
| <b>Schweinesteak</b> | 28.50 | 32.50 | 38.50 |

*Beilagen nach Wahl: Pommes Frites, Rösti-Kroketten, Country Potatoes, diverses Gemüse und diverse Salate.*

## Klassiker

**Kalbsgeschnetztes nach Zürcher Art ..... 39.50**

*Mit hausgemachter Rösti*

**Kalbsleber «Venezia» ..... 38.50**

*Mit hausgemachter Rösti*

**Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. Mwst.**