



WILLKOMMEN

Hier wird alles frisch gekocht!



LEUE  SCHERZ

Unter den Linden



Öffnungszeiten:



MO + DI Ruhetag

MI - FR 09:00-14:00 / ab 17:00 Uhr

SA ab 9:00 Uhr durchgehend offen

SO 10:00-20:00 Uhr

SA + SO durchgehend warme Küche

(Nachmittags für Gruppen auf Anfrage)

Vorspeisen



Fricktaler Riesling-Schaumsuppe mit Crôutons	10.50
Hausgemachte Kürbiscremesuppe	10.50
Tagessuppe (Fragen Sie die Servicemitarbeiter/in)	7.50
Nüsslisalat mit Ei	10.50
Nüsslisalat Jägerart (mit Speck, Eierschwämmli, Trauben & Crôutons)	19.50
Saison Salat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Bruschetta mit sautierten Steinpilzen	12.50

Voranzeige Metzgeten

Donnerstag, 17. Dezember ab 18.00 Uhr,
bis Sonntag, 20. Dezember



Vom Schwein

Panierte Schnitzel mit Pommes Frites	23.50
Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons	25.50
Schweinssteak Mexican mit Pommes Frites	30.50

Vom Kalb

Kalbsleberli „Provençales“ mit Butterrösti	34.00
Wienerschnitzel	35.50
„Züri“ Geschnetzeltes mit Butterrösti	35.50

Vom Rind

Rindsfilet vom Grill (250 gr.) mit Kräuterbutter, Gemüsebouquet & Pommes Frites	48.50
Filetspitzen „Stroganoff“ serviert mit Nudeln	42.00
Rinds-Tatar mit Toast & Butter	31.50
Kutteln mit Rösti oder Reis an Tomatensauce oder Weissweinsauce	22.50

Vom Huhn

Pouletflügeli 6 Stck. mit kleiner Port. Frites	19.50
Pouletflügeli 8 Stck. ohne Pommes	19.50
Nudelpfanne mit Poulet und Gemüse	23.50
mit Crevetten und Gemüse	27.50

Beilagen nach Wunsch

Reis, Nudeln, Pommes Frites, Röstikroketten	0.00
Zusätzliches Gemüsebouquet	6.00
Kleinere Portion	minus 3.50

Vegi

Salatteller mit Ei	19.50
Pilzschnitte serviert an sämiger Rahmsauce	25.50
Nudelpfanne mit Gemüse	21.50
Vegi Cordon-bleu mal anders mit Tomatenwürfeli und Käse	28.00
Gemüseteller nach Saison mit Ei & Pommes Frites	25.50
Portion Pommes Frites	9.00/6.00

Leue-Hit

Black Tiger Crevetten Pfännli gebraten mit Knoblauch an einer sämigen Tomatensauce	29.50
---	-------

Für unsere kleinen Gäste

„Schnipo“	11.50
„Knuspi“ Pouletflügeli, Pommes Frites	10.50
„Micky-Maus Spaghetti Napoli	9.50
„Donald Duck“ Chicken-Nuggets mit Frites	14.50
„Kleiner Bär“ Kleines Cordon-bleu mit Frites	14.50
Biene Maya Pommes Frites	6.00

Cordon-bleu Variationen

Cordon-bleu «Danny's Art» mit Kräuterbutter & knuspriger Panade	32.50
Cordon-bleu «so wie man's kennt»	29.50
Cordon-bleu «Bella Italia» mit Mozzarella & gedörrten Tomaten	30.50
Cordon-bleu «Helvetia» mit Emmentaler & Schinken	31.50
Cordon-bleu «Senner Art» mit Zwiebeln, Speck, Kartoffeln	31.50
Cordon-bleu «Sole mio» mit Salami & Gorgonzola	32.50
Cordon-bleu «Grischuna» mit Bündnerfleisch & Rezentem Sbrinz	34.50
Cordon-bleu „Diavolo“ mit Schinken, Tilsiter, Knoblauch & Hausgemachter Chillipaste	33.50
Vegi-Cordon-bleu mal anders mit Tomatenwürfeli & Racletkäse	28.50
Cordon-bleu „XXL“ ca. 600gr. pro 100 gr. plus	48.50 7.50
Selbstverständlich können alle unsere Cordon-bleu auch mit Kalbfleisch hergestellt werden. Zuschlag	10.00

Beilagen nach Wahl

**Haben Sie einen besonderen Wunsch?
Wir fragen gerne unseren KÜ-Chef**

Rindfleisch: Schweiz, Paraguay, Argentinien

Poulet, Kalb, Schwein: Schweiz

Crevetten: Vietnam

Sind Sie Allergiker? Fragen Sie unsere Mitarbeiter/in

Getränkekarte

Kaffee, Espresso, Schale	4.10
Doppelter Espresso	5.80
Cappuccino	4.70
Tee, diverse Sorten	4.10
Kaffee Coretto	6.80
Kaffe Fertig/Lutz	6.20
Milch, kalt/warm 2 dl.	3.80
Ovo, Schoggi 2 dl.	4.10
Leue Kaffee (Hausmischung)	7.50

Wasser und Süssgetränke

	3 dl	5 dl	1 l
Offenausschank	4.10	5.10	10.00
Mineralwasser, Sprite			
Coca Cola, Apfelschorle			
Rivella, Fanta, Süssmost/Schorle			
Fläschli			
Orangensaft 2 dl.			4.80
Traubensaft rot			4.80
Tomatensaft 2 dl.			4.80
Schweppes Tonic			4.80
Bitter Lemon			4.80
Coca Cola, Cola Zero,			4.80
Rivella blau/rot			4.80
Sanbitter			5.50

Bier und Most

Herrgöttli	2 dl	3.60
Stange Feldschlösschen Lager	3 dl	4.10
Stange Quellfrisch	3 dl	4.10
Grosses Bier offen	5 dl	5.30
Feldschlösschen original	5 dl	5.50
Appenzeller Weizen	5 dl	7.00
Feldschlösschen oh. Alkohol	33 dl	4.60
Suure Moscht (mit/ohne Alkohol)	5 dl	5.50

Apéritif

Campari	18 %	4 cl	6.50
Martini bianco	16 %	4 cl	6.50
Cynar	18 %	4 cl	6.50
Apérol Spritz			9.00
Pastis	15 %	2 cl	6.50
Limoncello	25 %	2 cl	5.50
Gespritzter Weisswein			7.00

Spirituosen

Appenzeller	29 %	4 cl	6.50
Amaretto	28 %	4 cl	6.50
Baileys	18 %	4 cl	6.50
Calvados	40 %	4 cl	7.50
Williams	40 %	2 cl	7.50
Vielle Prune	38 %	2 cl	8.50
Grappa Brunello	40 %	2 cl	10.00
Grappa Moscato	40 %	2 cl	10.00
Zwetschgen	40 %	2 cl	4.50
Chrüter	40 %	2 cl	4.50
Kirsch	40 %	2 cl	4.50
Remy Martin	40 %	2 cl	9.00
Gordons Gin Tonic	37.5 %	4 cl	11.00
Vodka Jus	37.5 %	4 cl	11.00
Baccardi white/black Cola	37.5 %	4 cl	11.00
Whisky Red Label	40 %	4 cl	10.00
Jack Daniel's	40 %	4 cl	10.00
Glanmorangie	42%	4 cl	15.00
Oban Single Malt	42%	4cl	15.00

Weinkarte

Offene Weine

Weiss

	1 dl	5 dl	7.5 dl
Schinzacher RxS «Schwalbenschwanz»	4.60	22.00	
Mont sur Rolle	4.60	22.00	
Yvorne AVY	5.00	24.50	
Epesses Le Replan Lavaux Waadt	6.50		42.00

Rosé

Oeil de Perdrix VD	5.00	24.50
--------------------	------	-------

Rot

Schinzacher PN « Pfauenauge »	5.00	23.50
Dôle Du Valais	4.20	19.50
Yvorne Rouge AVY	5.20	25.00
Schinzacher PN Excellence (Korken)		29.50

Prosecco di Treviso DOC Brut	8.50	43.00
------------------------------	------	-------

Flaschenweine

Weiss Schweiz

	1 dl	7.5 dl
Epesses le Replan Lavaux Waadt	6.50	42.00
Château Malessert Fechy 1 ^{er} Grand Cru		44.00
Cure d'Attalens AOC Grand Cru		49.00

Rot Schweiz

Schinzacher Cuvée Rouge 1 Jahr Barrique Malbec, Cabernet Sauvignon, Gamaret		49.00
Lucifer Pinot Noir Valais AOC A. Mathier		43.00
Malanser Pinot Noir AOC		49.00
Gamar'One Inspiration La Côte AOC		55.00
Merlot Ronco d'Arzo Ticino DOC		46.00

Rot Italien

Primitivo di Manduria DOP Papale Oro		42.00
Ripasso del Veneto		45.00
Barbera d'Alba Pescaja	7.00	44.00

Rot Spanien

Valtravieso Crianza Ribera del Duero DO		52.00
Tobelos Crianza Rioja DOCa	7.00	44.00
Thaôn de Tobelos Reserva Rioja DOCa		68.00