



Speisekarte Beizli 2016 2017

Beizlikarte Sommerlich gut! 2017

Servela-Käsesalat reich garniert

Tomaten-Mozzarella mit buntem Salat

Gnocchi mit Tomaten, Oliven, Knoblauch und Käse 23.50

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites und Zitronenscheibe 24

Schweizer Pouletbrust an Portweinsauce
Ratatouille, Rucola und Safranrisotto 28.50

Risotto mit Pilzen, Tomaten, Artischocken und Erbsen 22.50

Schweins Saltimbocca an Marsalasauce
Sommerliches Gemüse und Spaghetti mit Sugo 28

Kalbssteak an Eierschwämmlirahmsauce
zweierlei Spargelgemüse und kleine Kartoffeln 43

Röstigerichte

Butterrösti mit Tomaten und Alpkäse gratiniert 22.50

Butterrösti mit Bauernschinken
überbacken mit Käse und Spiegeleier 23

Butterrösti mit Urner Trockenspeck
überbacken mit Käse und Spiegeleier 23

Kalbsleber mit Kräuter und Petersilie
glaciertes Gemüse, feiner Butterrösti 33

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
mit feiner Butterrösti 35.50



Traditionelle Gerichte

Vorspeise

Grüner Blattsalat mit gekochtem Ei	7.50
Gemischter Salat mit gebratenen Champignons	9.80
Klassisches Rindstartar mit gekochtem Ei und buntem Salat „70 g“	22

Suppe

Tagessuppe mit Crouton und Rahm	9.50
Bärlauchcremesuppe mit Ei	10

Fisch

Saiblingsfilet an Dillrahmsauce mit Pfannengemüse und Butterreis	29.50
Gebratene Eglifilet „Müller Art“ auf glasiertem Gemüse und Salzkartoffeln	35

Fleisch

Spaghetti „Carbonara“ mit Cherrytomaten	22
Schweins „Cordon Bleu“ mit buntem Gemüse im Parmesankorb und Pommes Frites	29.50
Entrecôte „Kronen Art“ „250 g“ auf Sommergemüse und Neuen Kartoffeln	43.50
Rindsfilet „Stroganoff“ Butterreis und buntes Sommergemüse	46

Dessert

Bourbon Schokoladenkuchen mit frischen Früchten und einer Kugel Vanilleglace	11.50
---	-------

Rind:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Poulet	Schweiz/ Europa
Fisch:	Schweiz/ Binnengewässer
Käse:	Schweiz