

VORSPEISEN

Rinderbouillon mit hausgemachte Flädli / <i>beef bouillon with egg pancakes</i>	9.50	
		mit Sherry + 4.
Rinderbouillon mit Leberknödel / <i>beef bouillon with liver dumpling</i>	12.50	
Tomatensüpli mit Gin und Rahmhaube / <i>tomato soup with gin and cream topping</i>	9.50	
Tagessüpli Saisonal / <i>seasonal soup of the day</i>	9.00	
Grüner Salat / <i>green leaf lettuce</i>	8.50	
mit gekochtem Ei & Croutons +2.-		
Gemischter Salat / <i>mixed salad</i>	10.50	
Kabissalat mit Kümmel & Speck / <i>cabbage salad with cumin and bacon</i>	12.50	
<u>Löwensalat</u>		
Knusprig panierte Pouletbruststreifen, gebratene Champignons und Speck <i>mixed salad with breaded chicken breast strips with mushrooms and bacon</i>	1/2 17.50	27.50
Roastbeef (kalt serviert)		
Hauchdünn geschnittenes Roastbeef mit Salatbouquet, Tartarsauce & Toast <i>Roast beef, served cold, salad bouquet, tartar sauce and toast</i>	1/2 18.50	29.50
Caprese-Salat	1/2 13.50	22.50
Gedämpfte Kirschtomaten, Burrata, Balsamicoreduktion, Basilikum <i>cherry tomatoes, burrata, balsamic reduction, basil</i>		
Salatteller mit gekochtem Ei / <i>salad plate with boiled egg</i>	19.50	

GLUSCHTIGS...ALS VORSPIIS ODER HAUPTGANG

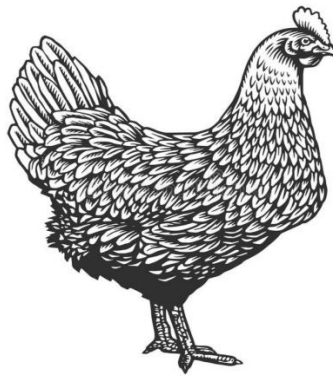
Tartar vom Rind		34.50
mild, medium oder scharf	als Vorspiis	23.50
Cornichons, Kapern, Schalotten, Toast & Butter		mit Cognac + 4.-
<i>beef tartare with cornichons, capers, shallots, toast and butter</i>		

SCHWIIZER CHUCHI & KLASSIKER

Champignonrahmschnitzel vom Säuli mit Butternüdeli		28.50
<i>pork schnitzel with creamy mushroom sauce and butter noodles</i>		
Paniertes Schnitzel vom Säuli mit Pommes frites		28.50
<i>breaded pork schnitzel with french fries</i>		
Geschmorter Schweinebraten an Bratensauce mit Bratkartoffeln und Gemüse		29.50
<i>braised roast pork with mashed potatoes and vegetables</i>		
Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Preiselbeeren		37.50
<i>Wiener escalope of veal with french fries and cranberries</i>		
Zürcher Kalbs-Gschnätzlets und Rösti		38.50
<i>Zurich-style veal slices with Rösti</i>		
Kalbsleberli in Butter gebraten oder an kräftigem Jus, Chruüeter, Zwiebeln und Rösti		36.50
<i>veal liver in butter fritters or in a red wine sauce herbs, onions and Rösti</i>		
Rindsfiletstreifen Stroganoff		
Champignons, Peperoni, Cornichons, Paprikasauce und huusgmachtli Spätzli		39.50
<i>beef fillet strips stroganoff in paprikasauce with homemade spaetzle</i>		

ALL YOU CAN EAT

----POULETFLÜGELI----



KNUSPRIGE POULETFLÜGELI IM CHÖRBLI
INKLUSIVE POMMES FRITES PRO PERSON 33.-
OHNE POMMES FRITES PRO PERSON 29.-

CRISPY CHICKEN WINGS IN A BASKET INCLUDING FRENCH FRIES PER PERSON 33.- // WITHOUT FRENCH FRIES PER PERSON 29.-

Gib deinen Flügeli den gewissen Kick mit unseren

leckeren Saucen **je + 3.50**

Knobli / Cocktail

Chrüüter / Curry-Mango

Spicy Lion (sehr scharf) / Smokey Bacon

Sweet Chili Sauce

CORDON- BLEUS

ALLE UNSERE CORDON-BLEUS WERDEN MIT POMMES FRITES

ODER GEMISCHTEM SALAT SERVIERT...

All our cordon bleus are served with french fries or a mixed salad..

	Mini	Normal	Mega
	120g (ohne Füllung)	180g	360g
<u>LANGNAU AM ALBIS</u>			
Ofenschinken, Raclette, Greyerzer / <i>oven ham, raclette- and gruyere cheese</i>			
vom Schwein / <i>pork</i>	28.50	34.50	50.50
vom Kalb / <i>veal</i>	39.50	44.50	65.50
<u>SPICY MARCO</u>			
Ofenschinken, Chilimarinate, Greyerzerkäse / <i>oven ham, chili marinade, gruyere cheese</i>			
vom Schwein/ <i>pork</i>	29.-	34.-	49.50
vom Kalb / <i>veal</i>	42.-	47.-	68.-
<u>DIJON</u>			
Ofenschinken, Dijon-Senf, Petersilie, Knobli, Brie / <i>oven ham, Dijon mustard, parsley, garlic, brie</i>			
vom Schwein/ <i>pork</i>	29.-	34.-	49.50
vom Kalb/ <i>veal</i>	42.-	47.-	68.-
<u>SEVI</u>			
Mostbröckli, Chilimarinate und Taleggio / <i>Swiss dried meat, chili marinade and taleggio</i>			
vom Schwein/ <i>pork</i>	30.50	35.50	51.50
vom Kalb / <i>veal</i>	43.50	47.50	69.50

Mini	Normal	Mega
120g (ohne Füllung)	180g	360g

FEIGE

Mostbröckli, Feigensenf, getrocknete Feigen & Taleggio / *Swiss dried meat, fig mustard, dried figs, taleggio*

vom Schwein/ <i>pork</i>	31.50	36.50	52.50
vom Kalb/ <i>veal</i>	44.50	49.50	69.50

KNOBLI

Ofenschinken, frische Knoblipaste, Raclettekäse / *oven ham, fresh garlic paste, raclette- cheese*

vom Schwein/ <i>pork</i>	28.50	33.50	49.50
vom Kalb/ <i>veal</i>	41.50	46.50	67.50

APPENZELLER

Appenzeller Mostbröckli, Röstzwiebeln, Appenzeller / *Swiss dried meat, roasted onions, Appenzeller cheese*

vom Schwein/ <i>pork</i>	30.50	35.50	51.50
vom Kalb/ <i>veal</i>	43.50	48.50	68.50

BERNER

Ofenschinken, Speckwürfeli mit Zwiebeln & Raclettekäse / *oven ham, bacon cubes and onions, raclette-cheese*

vom Schwein/ <i>pork</i>	30.-	35.-	51.-
vom Kalb/ <i>veal</i>	43.-	48.-	69.-

KÖNIG DER LÖWEN

Prosciutto crudo (l), Trüffelpaste & Trüffelbrie / *prosciutto crudo (l), truffle paste, truffle brie*

vom Schwein/ <i>pork</i>	37.-	42.-	62.50
vom Kalb/ <i>veal</i>	47.-	51.50	74.50

extra Beilagen je 7.50 : Pommes frites, Süsskartoffel Sticks, Nüdeli, Spätzli, Marktgemüse, Rösti, Bratkartoffeln

extra side dishes each 7.50 : french fries, sweet potatoe sticks, noodles, spaetzle, vegetables, rösti, fried potatoes

VEGETARISCH

Ravioli mit saisonaler Füllung und Gemüse, serviert an Salbeibutter 26.50

mit geriebenem Parmesan

ravioli with seasonal filling and vegetables, sage butter, parmesan

Chäas-Spätzl mit Zwiebelschweitze 26.50

cheese spaetzle with roasted onions

Gmüesteller mit marktfrischem Gmües 25.50

vegetable platter with market-fresh vegetables

VEGI- CORDON- BLEU «es hät, solang's hät!» 29.50

Wirz mit Sellerie, Dörpflaumen, Baumnüssen, Händöpfelwürfeli

& Luzerner Rahmkäse, serviert mit Pommes frites oder Salat...

vegetarian cordon bleu with savoy cabbage, celery, prunes,

walnuts, potatoes and Lucerne cream cheese

Raclette-Pfännli 25.50

Portion Raclettekäse mit Gschweltti, Cornichons, Silberzwiebeln & Kirschtomaten

portion of raclette cheese with potatoes, pickels, silver onions and cherry tomatoes

FISCH

Egli im Bierteig 28.50

mit Pommes frites oder gemischtem Salat & Sauce Tartar

perch in beer batter with french fries or a mixed salad and tartar sauce

GETRÄNKE

OFFENAUSCHANK

jeweils	50 cl	6.-
Coca Cola, Ice Tea Lemongrass, Elmer Citro		
Hahnenwasser	50 cl	1.50
Beeren- Sirup	50 cl	1.50

TAFELGETRÄNKE FLÄSCHLI

Coca Cola / Zero	33 cl	4.90
Ice Tea Lemongrass	33 cl	4.90
Rivella blau / rot	33 cl	4.90
Elmer Citro	33 cl	4.90
Fanta	33 cl	4.90
Möhl Apfelschorle	33 cl	4.90
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	4.90

MINERAL FLÄSCHLI

	33 cl	50 cl	100 cl
Eptinger still / mit Kohlensäure	4.90	6.10	9.60

APFELSAFT

	50 cl
Möhl Saft klar, Bügelflasche	7.60
Möhl Saft trüb, alkoholfrei	7.60



HEISSE GETRÄNKE

Tee	4.50
Pfefferminze, Eisenkraut, Hagebutten, Lemon- Ginger, Kamille, Grün oder- Schwarztee	
Ovomaltine, Caotina heiss oder kalt	5.50
Kaffi crème / koffeinfrei (Hag)	4.50
Espresso	4.50
Espresso Macchiato	5.-
Doppelter Espresso	5.50
Schale	5.50
Latte Macchiato	6.50
Cappuccino	6.50
Kaffi Lutz	7.50
mit Chrüüter, Kirsch, Zwetschgen oder Kernobst	
Jägertee	8.-
Schümli Pflümli	8.50
Irish Coffee	11.50
Coretto Crappa	6.50



BIER IM OFFENAUSCHANK

	20 cl	30 cl	50 cl	100 cl
Appenzeller Quöllfrisch, hell 4.8 % Vol.	4.40	4.90	7.60	11.90

BIER I DÄ FLÄSCHE

Quöllfrisch naturtrüb 4.8 % Vol.	50 cl	7.90
Schwarzer Kristall 6.3 % Vol.	33 cl	5.90
Amber 5 % Vol.	33 cl	5.80
Vollmond Bier hell (Bio) 5.2 % Vol.	33 cl	5.80
Appenzeller Weizenbier (Bio) 5.2 % Vol.	50 cl	8.30
Sonnwendlig, alkoholfrei	33 cl	5.30
Weizenbier (Bio), alkoholfrei	50 cl	8.30
Erdinger Weissbier 5.3 % Vol.	50 cl	8.60

APERITIFS

Tomatensaft	20 cl	5.50
Orangensaft	20 cl	5.50
Campari 23 %	4 cl	8.-
Campari Orange		12.50
Martini bianco 15 %	4 cl	7.-
Martini rosso 15 %	4 cl	7.-
Cynar 16.5 %	4 cl	7.-
Pernod 40 %	2 cl	7.-
Sanbitter alkoholfrei	9.5 cl	5.80
+ Soda		2.-
Prosecco		8.50
Gespritzter Weisswein		8.50
<i>süss / sauer</i>		
Hugo		12.50
Aperol Spritz		12.50
Lillet		12.50
Besito mit Minze		12.50
Zitronengraslikör		

LIKÖR

Limoncello 30 %	4 cl	7.-
Baileys 17 %	4 cl	10.-
Amaretto 28 %	4 cl	10.-
Appenzeller 29 %	4 cl	7.-
Jägermeister 35 %	4 cl	7.-
Ramazotti 30 %	4 cl	7.-

COGNAC

Remy Martin 40 %	2 cl	9.50
Hennessy 40 %	2 cl	9.50

WHISKEY

Jack Daniels	4 cl	10.-
Säntis Malt 40 %	4 cl	10.-
Ballantines 40 %	4 cl	9.-
Lagavulin 43 %	4 cl	14.50

OBSTBRÄNDE

Calvados 40 %	2 cl	9.50
Vieille Prune 40 %	2 cl	9.50
Pflümli 37.5 %	2 cl	6.50
Kernobst, Kirsch, Chrüüter, Zwetschgen		
Williams	2 cl	7.50
Kirsch	2 cl	7.50
Eliksir 40 %	2 cl	7.50
Pflaume, Quitten oder Williams-Birne		

SPIRITUOSEN

Havanna Rum	4 cl	10.-
Bacardi	4 cl	10.-
Gin	4 cl	8.50
Vodka	4 cl	8.50

SHERRY & PORTWEIN

Fernet Branca 4 cl 7.-

Averna 29 % 4 cl 7.-

Tio Pepe 15 % 4 cl 7.-

Portwein 19 % 4 cl 8.-

GRAPPA

Brunello 45 % 2 cl 9.50

Moscato 42 % 2 cl 9.50

Amarone 41 % 2 cl 9.50

Barolo 41 % 2 cl 9.50

Tresolitre 44 % 2 cl 14.50

WIR FREUEN UNS, DASS SIE DA SIND! IHR LÖWEN-RUDEL

LIEBER GAST,

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITER AUF ANFRAGE GERNE.

HERKUNFT FLEISCH; SCHWEIN-CH, KALB-CH, RIND-CH, POULET- CH, PROSCIUTTO CRUDO- I / HERKUNFT FISCH-RU

DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF INKL. MwSt.

