

Cordon bleu - Festival

Lauchcremesuppe mit Rahmhaube und Croutons	9.00
Fenchelsalat mit Orangen & Sesam	9.50
Bunter Blattsalat mit glasierten Birnenschnitzen und Nüssen	10.80

Diavolo (rassig)	Schinken, Mozzarella, Tomaten, Chili, Knoblauch	
Hawaii	Schinken, Raclette-Käse, Ananas	
Appenzeller	Rauchschinken, Appenzeller Käse, Zwiebeln	
„ächt schwyz“	Muotathaler Urwaldschinken & Schwyzer Bergkäse	
Förster	Schinken, Frischkäse, Champignons, Kräuter	
Williams	Rauchschinken, Greyerzer, Birne, Thymian	
	Schweins-Cordon bleu	28.50
	“double”	39.80
	Kalbs-Cordon bleu	37.80
	“double”	52.80
Vegi	Kräuter-Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse und Greyerzer, paniert und knusprig gebraten	24.80

Wählen Sie Ihre Beilage aus:

Pommes frites, Reis, Nudeln oder Kroketten mit Gemüse oder als Fitnesssteller

<u>Weine im Offenausschank in 7 dl Qualität</u>	dl
Wangner Chardonnay AOC KÜMIN, FREIENBACH	6.90
Verdejo Rueda DO BODEGAS, VAL DE VID	6.80
“El Reflejo” BOBAL TEMPRANILLO CASTILLA LA MANCHA, SPANIEN	7.20
Mediterra Toscana IGT SYRAH, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON POGGIO AL TESORO	6.90

Ein süsser Abschluss

Hausgemachtes Nutella Glace mit caramelisierten Äpfeln	7.50
Himbeerjoghurt - Törtchen mit Meringues	10.50