

# Vorspeisen

SFR

---

Frisch zubereitete Tagessuppe 6.50

Hausgemachte Klare Kraftbrühe mit Einlage / Angebot 8.20

Geräuchertes Forellenfilet ca.140 g 19.20  
mit Meerrettichschaum aus Quellwasserzucht

# Salate

---

12 Salat vom Büffet Freitag & Samstag 8.20

*Alle Salate werden frisch hergestellt und sind individuell gewürzt.*

*Auf dem Büffet sind unsere haus- & französische Saucen*

Sehr geehrter Gast, da es ja tausende von Gerichten gibt, lassen Sie Ihre Wünsche uns wissen, Rosmarie wird Ihnen bestimmt dabei helfen, und die Küche wird wenn immer möglich gerne die Zubereitung übernehmen

selbstverständlich berücksichtigen wir kompetent Ihre

**Intoleranzen, Unverträglichkeiten und Allergien** auf Lebensmittel !

## Hauptgerichte ohne Beilagen 180 g kleinere Portion - Fr. 4.00

49	<i>Lammrückenfilet auf Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter</i>	23.10
53	<i>150g Forellenfilet gebraten oder pochiert mit Mandelbutter</i>	22.00
70	<i>Entrecôte (Zwischenrippenstück vom Rind) mit Kräuterbutter</i> <i>mit Rindsfilet+ Fr. 4.00</i>	22.80
61	<i>Schweins Carréeschnitzel nature mit Kalbfleisch + Fr. 4.00</i>	18.30
64	<i>Schweinsschnitzel paniert mit Kalbfleisch + Fr.4.00</i>	17.00
66	<b>Schweins Cordon bleu</b> mit Kalbfleisch + Fr.4.00	18.50
72	<b>CH Pouletbrust mit Kräuterbutter</b>	17.80

### **Beilagen: zu Ihrer Wahl mit Nachservice**

Pommes Frites, Nudeln, Kartoffel-oder Ribel-Croquetten	6.00
Butterrösti	6.50
Gemüsebouquet 5 Sorten	8.20
mit Salat vom Büffet	8.20

## **Fitnesssteller; 180g**

### **Das Fleisch nach Ihrer Wahl.**

mit Salat vom Büffet	8.20
mit Gemüsebouquet	8.20

# Hausgerichte

---

- 39 **„Balkan - Teller“ Ziel Hit seit über 40 Jahren** **21.00**  
Schweins-Steak und Schweinsfilet,  
auf Pommes Frites angerichtet,  
raffinierte Zutaten, eine Überraschung/ **sollte nicht abgeändert werden!**
- 40 **Ziel – „Chacheli“ 180 g** Traditionsgericht seit zwei Generationen **18.40**  
Geschnetzeltes Kalbfleisch,  
mit Zwiebeln angebraten,  
gewürzt mit geheimer Mischung und mit Rahm verfeinert

# Vegetarische Gerichte

---

- 54 **Gemüse Rösti, goldgelb gebraten** **19.50**
- 58 **Knusperige Chäs Rösti mit Rohmilch- Käse überbacken** **19.00**
- 43 ***Gemüseteller reich garniert*** **20.20**  
mit bis zu 8 Gemüsesorten und einem Spiegelei  
dazu Ribel- und Kartoffel- Croquetten
- 45 **Ribelstrudel, Exclusive – Spezialität** **8 Stück** **14.00**

# Kalte Gerichte

---

74	Wild-Wurst aufgeschnitten. <i>von Einheimischem Wild</i>	9.50
76	Zielteller, verschiedenes Fleisch & Appenzeller Käse	18.00
80	Thunfischsalat garniert mit Salaten & Zwiebeln	17.00
81	Wurstsalat garniert mit Zwiebeln	16.00
85	Wurst - Käsesalat garniert mit Zwiebeln	16.50
87	Fleischbrot; „Eingeklemmtes“	5.50
78	Salatteller mit Ei garniert	15.50

Rosmarie & Fridli Kobler mit dem ganzen Team

bedanken sich für Ihren Besuch

Ihre Gastgeber seit 1968