

## Suppen

<b>Tagesuppe</b>	<b>7.50</b>
<i>täglich frisch zubereitete Tagessuppe «es het solangs het»</i>	

## Vorspeisen

<b>Grüner Salat</b>	<b>7.50</b>
---------------------	-------------

<b>Gemischter Salat</b>	<b>11.00</b>
-------------------------	--------------

<b>Winter Nüsslisalat</b>	<b>14.50</b>
<i>angemacht an einer Honig - Senfvinaigrette, sautierte Champignon und Brotcroutons</i>	

<b>Nüsslisalat</b>	
<i>mit gehacktem Ei</i>	<b>13.00</b>
<i>mit gehacktem Ei und Speckwürfel</i>	<b>14.50</b>

## Rösti Varianten

<b>Rösti Natur</b>	<b>10.50</b>
<i>mit Spiegelei</i>	<b>12.50</b>
<i>mit 2 Spiegeleier</i>	<b>14.50</b>
<i>mit geräuchertem Vorderschinken, Käse und Spiegelei (Holzer Rösti)</i>	<b>12.00</b>
<i>mit Speck</i>	<b>18.00</b>

## Fleischlose Gerichte

<b>Rotwein Risotto</b>	<b>24.50</b>
<i>mit Birnen</i>	
<i>und gehobelte Belper Knolle (Pfeffer Hartkäse aus Bern)</i>	
<b>Hüttenkäse Taler</b>	<b>23.00</b>
<i>mit Lauch und Cherry Tomaten,</i>	
<i>Honig – Balsamico Deko</i>	
<b>Gemüseteller</b>	<b>24.50</b>
<i>mit 5 verschiedenen Gemüse und</i>	
<i>einem Spiegelei</i>	

## Kalte Speisen

<b>Rindfleisch Tatar</b>	<b>29.50</b>
<i>je nach Wunsch mild oder scharf. mit einem Salatbouquet garniert. dazu Toast und Butter.</i>	
<b>Als Vorspeise</b>	<b>19.50</b>

## Hausspezialitäten

<b>Lorzen Spiess</b>	<b>36.50</b>
<i>diverse Fleischstücke am Spiess mit Kräuterbutter und einer Beilage nach Wahl</i>	
<b>Egli Knusperli</b>	<b>27.50</b>
<i>im hausgemachten Bierteig frittiert. dazu gibt es Reis und Sauce Tartar</i>	
<b>Spaghetti mit gebratenen Riesencrevetten</b>	<b>28.00</b>
<i>Spaghetti an Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncini verfeinert mit gebratene Riesencrevetten</i>	
<b>Bure Bratwurst „Spezial“</b>	<b>25.50</b>
<i>an Zwiebelsauce mit Rösti</i>	
<b><i>Für Menu Änderung</i></b>	<b><i>2.00</i></b>

## Käse Fondue vom Chäshuus in Steinhausen

### Preis pro Person

<b>Käse Fondue</b> <i>Original</i>	<b>29.50</b>
<b>Käse Fondue</b> <i>«Moitié» «Moitié»</i>	<b>30.50</b>
<b>Käse Fondue</b> <i>mit Speck</i>	<b>30.50</b>
<b>Käse Fondue</b> <i>mit Peperoncini und Sambal Oelek</i>	<b>30.50</b>
<b>Käse Fondue</b> <i>mit Morcheln</i>	<b>32.50</b>

**Wir servieren Ihnen zum Käse Fondue Brot und Gschwellti.**

<b>Beilagen</b> <i>Champignons, Ananas, wilde Paprika, Salami</i>	<b>8.50</b>
--	-------------

## Warme Küche

### Vom Schwein

#### **Steak saftig und butterzart vom Grill**

*mit cremiger Morchel Rahmsauce und Cognac*

**31.50**

*mit Knoblauchbutter überbacken*

**31.00**

#### **Cordon Bleu**

**32.00**

*gefüllt mit Raclette Käse und geräuchtem Vorderschinken*

*dazu wird frisches Saisongemüse serviert*

#### **Schnitzel Paniert oder Natur**

**28.00**

*mit frischem Saisongemüse*

### Vom Kalb

#### **Steak saftig und butterzart vom Grill**

*mit cremiger Morchel Rahmsauce und Cognac*

**47.50**

*mit Knoblauchbutter überbacken*

**47.00**

#### **Cordon Bleu**

**43.50**

*gefüllt mit Raclette Käse und geräuchtem Vorderschinken*

*dazu wird frisches Saisongemüse serviert*

#### **Schnitzel Paniert oder Natur**

**39.50**

*mit frischem Saisongemüse*

### Vom Rind

#### **Rindsfilet**

**51.50**

*mit hausgemachter Kräuterbutter*

*frisches Saisongemüse*

#### **Inklusiv einer Beilage nach freier Wahl:**

*Pommes Frites, Rösti, Nudeln, Reis, Gemüse, Kroketten*

#### **Zuschlag für eine 2. Beilage**

**6.50**

## Cordon Bleu Hits

<b>Schweins Cordon Bleu „Pilz“</b>	<b>36.00</b>
<i>mit Pilzen, Raclette Käse und geräuchertem Vorderschinken gefüllt</i>	
<i>Kalbs Cordon Bleu „Pilz“</i>	<b>46.50</b>
<b>Schweins Cordon Bleu „Tessiner Art“</b>	<b>37.50</b>
<i>mit Rohschinken und Raclette Käse gefüllt</i>	
<i>Kalbs Cordon Bleu „Tessiner Art“</i>	<b>48.00</b>
<b>Schweins Cordon Bleu „Greyerzer Art“</b>	<b>36.00</b>
<i>mit Greyerzer Käse und geräuchertem Vorderschinken gefüllt</i>	
<i>Kalbs Cordon Bleu „Greyerzer Art“</i>	<b>46.50</b>
<b>Schweins Cordon Bleu „Italienische Art“</b>	<b>37.50</b>
<i>mit getrockneten in Öl eingelegte Tomaten, geräuchertem Vorderschinken und Büffel Mozzarella (120g) gefüllt</i>	
<i>Kalbs Cordon Bleu „Italienische Art“</i>	<b>48.00</b>
<b>Schweins Cordon Bleu „Spanische Art“</b>	<b>37.50</b>
<i>mit Chorizo pikant und Raclette Käse gefüllt</i>	
<i>Kalbs Cordon Bleu „Spanische Art“</i>	<b>48.00</b>
<b>Schweins Cordon Bleu „Gorgonzola“</b>	<b>37.00</b>
<i>mit Gorgonzola und geräuchertem Vorderschinken gefüllt</i>	
<i>Kalbs Cordon Bleu „Gorgonzola“</i>	<b>46.50</b>
<b>Poulet Cordon Bleu «Lorze»</b>	<b>29.50</b>
<i>panierte Pouletbrust mit Frischkäse und geräuchertem Vorderschinken gefüllt</i>	

### **Inklusiv Saisongemüse und einer Beilage nach freier Wahl:**

*Pommes frites, Nudeln, Rösti, Reis, Gemüse oder Kroketten*

## Unsere Lieferanten

### Fleisch

*Metzgerei Gabriel  
Felder*

*Wolfenschiessen  
Schwyz*

### Gemüse

*Mundo AG*

*Rothenburg*

### Eier

*Mundo AG*

*Rothenburg*

### Kartoffel

*Mundo AG*

*Rothenburg*

### Kühlprodukte

*Mundo AG*

*Rothenburg*

### Milchprodukte

*Mundo AG  
Käserei*

*Rothenburg  
Chäshuus Steinhausen*

## Herkunftsdeklaration

*Rindfleisch*

*Schweiz*

*Schweinefleisch*

*aus der Region, Schweiz*

*Kalbfleisch*

*aus der Region, Schweiz*

*Poulet*

*Schweiz*

*Egli*

*Binnenfischerei, Wildfang*

*Riesencrevetten*

*Vietnam, Bio-Zucht*

**«Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden»**