

GEMISCHTER BLATTSALAT
KNACKIG | BUNT



VORSPEISE 7
9

MÄRITSALAT
BLATTSALAT | GEMÜSESTREIFEN



VORSPEISE 9
12

TAGESSUPPE
UNSERE MITARBEITERINNEN GEBEN IHNEN GERNE AUSKUNFT



VORSPEISE 6
9

RASSIGE THURNER SAUERKRAUTSUPPE
MOSTBRÖCKLI-JULIENNE

VORSPEISE 10
13

BÜNDNERFLEISCH | ROHSCHINKEN
OLIVEN | GETROCKNETE TOMATEN | REGGIANOSTÜCKLI

VORSPEISE 19
24



NÜSSLERSALAT CHRÜZ
EI- & SPECKSTREIFEN | CROUTONS
CREMIGES HÄRDÖPFU-DRESSING

VORSPEISE 12
15

NÜSSLERSALAT CHOLHOLZ
GEBRATENE WALDPILZE | BAUMNÜSSE | BELPER KNOLLE
CREMIGES HÄRDÖPFU-DRESSING



VORSPEISE 14
17

WÄHLEN SIE IHR LIEBLIGSDRESSING

- HÄRDÖPFU-DRESSING ■ FRENCH-DRESSING ■ ITALIEN-DRESSING

POMMES FRITES BEILAGE
RÖSTI | THYMIAN-BRATKARTOFFELN BEILAGE

5
7

AUF DIESER SEITE WIRD AUSSCHLIESSLICH SCHWEIZER FLEISCH VERWENDET

PREISE IN CHF INKL. 7.7% MWST



BEEFSTEAK TATAR	29
BUTTER TOAST POMMES FRITES ALLERLEI GARNITUREN	24
COGNAC CALVADOS WHISKY ODER VODKA	

TRÜFFEL-BEEFSTEAK TATAR	34
BUTTER RUCHBROT SWEET POTATOE FRIES TRÜFFELÖL	29
WACHSWEICHES EI	



SMOKY BURGER	32
HAUSGEMACHTES BRIOCHE 200g SWISSQUALITYBEEF-PATTIE	
BETUPFTES SCHAF CHÄS GLAUSER THURNER SAUERKRAUT	
APFEL-INGWER-CHILI-CHUNTEY BLATTSALAT CREME-FRAICHE	
SWEET POTATOE FRIES KLEINE SALATGARNITUR	

KALBSLEBERLI CHRÜZ	33
CALVADOS APFEL BALSAMICO APFELWÜRFEL ROTWEINSAUCE	29
RÖSTI	

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRI	33
KLASSISCH CHAMPIGNONS COGNAC-RAHMSAUCE	29
RÖSTI	

WINZER-RÖSTI	22
SPECK ZWIEBELN KÄSE GRATINIERT SPIEGELEI	19

GEMÜSEBEILAGE	5
---------------	---

BEILAGENÄNDERUNG	
RÖSTI THYMIAN-BRATKARTOFFELN	+3

AUF DIESER SEITE WIRD AUSSCHLISSLICH SCHWEIZER FLEISCH VERWENDET

PREISE IN CHF INKL. 7.7% MWST



VEGI-BURGER

RANDENBRÖTLI | QUINOA-BURGER | APFEL-INGWER-CHILI-CHUTNEY
THURNER SAUERKRAUT | BLATTSALAT | CRÈME-FRAÎCHE
SWEET POTATOE FRIES | KLEINE SALATGARNITUR



26

RISOTTO AL MERLOT

ROTKRAUT-JULIENNE | APFEL | BELPER KNOLLE



23

20

HAUSGEMACHTE PASTA

FEDERKOHLE | CHILI | LEICHT PIKANT | OLIVEN | GETROCKNETE TOMATEN
KNOBLAUCH | RAHM | OLIVENÖL



25

22

HAUSGEMACHTE RANDEN-RAVIOLI

RANDEN | ZIEGEN-FRISCHKÄSE | PECANNÜSSE
FEDERKOHLE | BUTTER-SAUCE



25

22

EGLIKNUSPERLI | POLEN, WILDFANG |

POMMES FRITES | TARTARSAUCE

29.5

25.5



SAIBLINGSFILET VOM RUBIGENHOF

THAI-BASILIKUMSAUCE | ORANGENRISOTTO
MARKTGEMÜSE

38

JEDEN FREITAG & SAMSTAG ABEND FRISCH-FISCH

GANZER FISCH AUS DER RUBIGENHOF FISCHZUCHT ODER AUF
WUNSCH FILETIERT | PREIS NACH TAGESANGEBOT
MARKTFRISCH | AUS DER REGION | NACHHALTIG PRODUZIERT

SOLANGE
VORRAT



GEMÜSEBEILAGE

5

BEILAGENÄNDERUNG

RÖSTI | THYMIAN-BRATKARTOFFELN

+3

AUF DIESER SEITE WIRD AUSSCHLIESSLICH SCHWEIZER FLEISCH VERWENDET

PREISE IN CHF INKL. 7.7% MWST



WIENERSCHNITZEL | ZARTE KALBSHUFT 32
POMMES FRITES 29

CHRÜZ CORDON BLEU 32
KALBS- & SCHWEINSSCHNITZEL | SCHINKEN | CHAMPIGNONS
FONTAL-KÄSE | PANIERT | POMMES FRITES

CHRÜZ KALBS CORDON BLEU 38
KALBSSCHNITZEL | SCHINKEN | CHAMPIGNONS
FONTAL-KÄSE | PANIERT | POMMES FRITES

SCHWEINS CORDON BLEU 28
KLASSISCH | POMMES FRITES ODER FITNESS-SALAT



BELPER MÜRGGEL CORDON BLEU 36
SCHWEINSSCHNITZEL | CHÄS GLAUSER'S BELPER MÜRGGEL
ROTE-HONIGZWIEBELN | WÜRZIGES ZOPF-PANIERMEHL
THYMIAN-BRATKARTOFFELN | RAHM-SAUERKRAUT

GEMÜSEBEILAGE 5

BEILAGENÄNDERUNG
RÖSTI | THYMIAN-BRATKARTOFFELN +3

SQB ENTRECOTE 400°C

- LADIES CUT 150g
- GENTLEMANS CUT 250g
- KING SIZE 350g



37
47
57

WÄHLEN SIE

EINE BEILAGE:

- POMMES-FRITES
- RÖSTIKROKETTEN
- THYMIAN-BRATKARTOFFELN
- REIS

EINE SAUCE:

- CHRÜZ-KRÄUTERBUTTER
- LEICHT PIKANTES PIRI PIRI
- ROTWEINSAUCE

EINE GARSTUFE:

- BLEU
- SAIGNANT
- A POINT
- BIEN CUIT

DAZU FRISCHES MARKTGEMÜSE ODER RAHM-SAUERKRAUT

WIR WÄHLEN BEREITS BEIM EINKAUF NUR **DIE BESTEN STÜCKE** AUS DAMIT SIE NUR **DAS BESTE BEKOMMEN**. BEI DER ZUBEREITUNG WIRD DAS FLEISCH AUF EINER **GRILLPLATTE BEI CA. 400°C** SCHARF ANGEBRATEN UM LECKERE **RÖSTAROMEN** ZU ERZEUGEN. ANSCHLIESSEND WIRD DAS GUTE STÜCK FLEISCH MIT KRÄUTER, LANGSAM AUF DEN VON IHNEN GEWÜNSCHTEN GARPUNKT GEBRACHT.

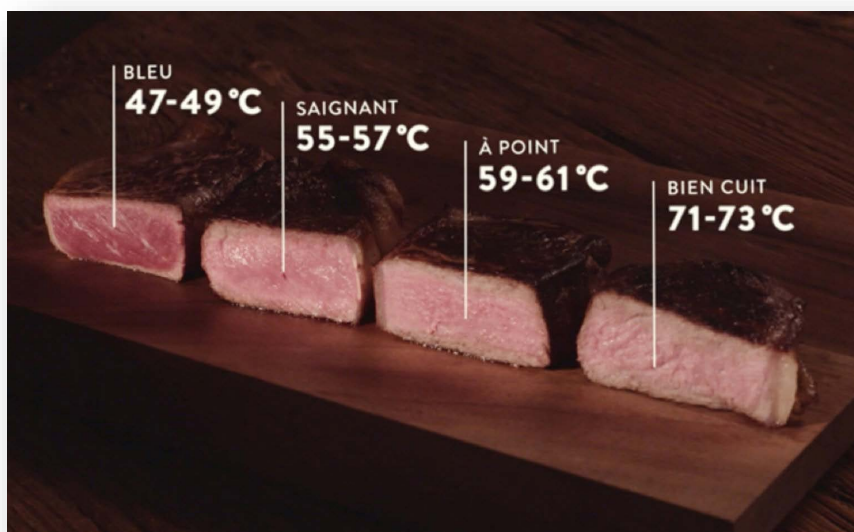


BILD: SCHWEIZER FLEISCH ACADEMY

SWISS QUALITY BEEF [SQB] IST EIN PROGRAMM, BEI DEM DIE FLEISCHQUALITÄT IM VORDERGRUND STEHT. DIE BASIS FÜR DIE PRODUKTION BILDET DAS QUALITÄTSSICHERUNGSPROGRAMM QM-SCHWEIZER FLEISCH. IM UNTERSCHIED ZUM QM WERDEN DIE TIERE BEIM SQB MIT EINEM **JÜNGEREN ALTER** UND EINEM **TIEFEREN GEWICHT** GESCHLACHTET. DIES ERGIBT **BEDARFSGERECHTE EDELSTÜCKE** UND EIN **ZARTERES, HELLERES FLEISCH**. DAS QUALITÄTSRINDFLEISCH WIRD AUF AUSSERGEWÖHNLICHEN BETRIEBEN PRODUZIERT. ES KOMMEN NUR TIERE ZUM EINSATZ, DEREN GENETISCHES POTENTIAL **EINE GUTE FLEISCHQUALITÄT** VERSPRICHT. **PROBIEREN SIE VON DIESEM AUSSERGEWÖHNLICHEN STÜCK FLEISCH, SIE WERDEN ÜBERRASCHT SEIN.**