

# Dorf-Beiz Speisen

## Salate & Suppen

Gemischter Salat nach Saison mit knusprigem Bananenchip	9.50
Nüsslisalat mit gekochtem Ei aus Freilandhaltung	11.50
Sauerkraut-Apfelcrèmesuppe mit karamelisiertem Speck	11.50
Gelbe Karotten-Ingwercrèmesuppe mit Milchschaum und Olivenöl	11.50
Rotkrautsuppe mit gebratenen Apfelstücken	11.50

## Hauptspeisen

Wurst-Chässalat garniert mit aktuellen Saisonsalaten	18.50
Ghacket's mit Hörnli (100% Rindfleisch) und hausgemachtem Öpfelmues	19.50
Fleischkäse gebraten mit Spiegelei und Pommes frites	19.50
Schweinsschnitzel vom Schweinsnierstück paniert *	25.50
Rahmschnitzel vom Schweinsnierstück an Rahmsauce *	25.50
Schweins Cordon Bleu, mit Schinken und Bergkäse gefüllt *(mind. 25 Minuten)	33.50
Kalbsläberli mit Zwiebeln und Kräutern in Butter gebraten *	34.50
Zürcher Kalbgeschnetzeltes an einer Champignonrahmsauce*	36.50
Rindsfiletwürfel „Sottoceneri“ gebraten mit Chili und Knoblauch an leichter Rahmsauce *	39.50
Fish & Chips; Zander-Chnusperli mit Pommes frites im Chörbli, Tartaresauce	25.50

*\*Inklusive eine Beilage nach Wahl:*

*Röschti, Pommes frites, Bandnudeln, hausgemachte Spätzli, Saisongemüse, Blattsalaten*

## **Röschi aus unserem dem Holzofen**

Bündner Röschi; mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	19.50
Walliser Röschi; mit Cherrytomaten und Raclettekäse	20.50
Berner Röschi; mit Speck, Zwiebeln und einem Spiegelei	20.50
Buure Röschi; mit pikant mariniertem Schweinefleischstreifen, Frühlingszwiebeln und einem Löffel Sauerrahm	23.50

## **Flammkuchen aus unserem dem Holzofen**

Förster; mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und frischen Champignons	18.5
Elsässer; mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck	19.00
Metzger; mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln, Champignons und Schinken	19.50
Beizer; mit Sauerrahm, Tomatenpesto, Speck, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	21.50
<i>Alle Flammkuchen als Finger-Food zum Apéro oder als Vorspeise</i>	<i>14.50</i>

## **Weiteres unserem dem Holzofen**

Äpler Makkaroni aus dem Holzofen, mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Béchamel und Käse überbacken, mit Öpfelmues	21.00
Walliser Chässchnitte aus dem Holzofen mit Raclettekäse und Essiggemüse	15.50

### *Deklarationen Fleisch & Fisch*

*Fleisch & Fleischwaren aus der Schweiz; Rindsfilet aus Irland; Eier aus der Schweiz aus Bodenhaltung; Zanderknusperli hergestellt in der Schweiz mit Zander Island/Polen (wechselnd)*