

# Menu Dorfbeiz

## Salad & Soups

### Salate & Suppen

Mixed salad with crispy Bananachip Gemischter Salat nach Saison	9.50
Field salad with egg Nüsslisalat mit gekochtem Ei und gerösteten Brotscheiben	11.50
Cram of Saurkraut - apple soup, with crispy bacon Sauerkraut-äpfelsuppe mit karamellisierten Speckstreifen	11.50
Cream of purple cabbage soup, with diced apple Rotkrautsuppe mit gebratenen Apfelwürfeln	11.50
Cream of carrot-ginger soup, with milkfoam and oliveoil Gelbe Karotten-Ingwercremesuppe mit Milchschaum und Olivenöl	11.50

## Main courses

### Hauptgerichte

Swiss sausage and cheese salad, garnished with seasonal salad Wurst-Chässalat garniert mit aktuellen Saisonsalaten	18.50
Minced beef swiss style with "Hörnli"-Pasta and Apple puree G'Hackets mit Hörnli und hausgemachtem Apfelmues	19.50
Meatloaf sautéed (Leavercheese), served with fried egg and french fries* Fleischkäse gebraten mit Spiegelei und Pommes frites	19.50
Breaded pork escalops* Schweinschnitzel paniert vom Schweinsnierstück *	25.50
Pork escalops with creamsauce Rahmschnitzel vom Schwein an Rahmsauce	25.50
Pork Cordon bleu, escalops filled with alpine cheese and ham* Schweins Cordon Bleu, mit Schinken und Bergkäse gefüllt *	33.50
Calves liver sauteed with onions and herbs in butter* Kalbslärerli mit Zwiebeln und Kräutern in Butter gebraten *	34.50
Sauteed sliced veal `Zürich style, with mushrooms on a cream sauce Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an einer `Champignonrahmsauce*	36.50

Chopped filet of beef sauteed with chilli and garlic, served with a cream sauce\* 39.50  
Rindsfiletwürfel „Sottoceneri“  
gebraten mit Chili und Knoblauch an leichter Rahmsauce \*

### Fish & Chips

Pike perched fillet roasted crisply, french fries and tartar sauce 25.50  
Zander-Chnusperli mit Pommes frites im Chörbli, Tartaresauce

**\*Selection of side dishes:** french fries, noodles, vegetables, Spätzli, hashed browned potatoes  
**\*Inklusive eine Beilage nach Wahl:** Röschtli, Pommes frites, Nudeln, Gemüse

## Flamed tart baked in our Woodoven

Flammkuchen aus dem Holzofen

Förster; with sourcream, spring onions, and fresh mushrooms 18.50  
Förster; mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und frischen Champignons

Elsässer; with sourcream, sauted onions and bacon 19.00  
Elsässer; mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck

Metzger; with sourcream, spring onions, ham and mushrooms 18.50  
Metzger; mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln, Schinken und Champignons

Beizer; with sourcream, tomato-pesto, bacon, spring onions and alpine cheese 21.50  
Beizer; mit Sauerrahm, Tomatenpesto, Speck, Frühlingszwiebeln und Bergkäse

## Hashed browned potatoes (Rösti) from Woodoven

Dorf-Beiz Röschtli's aus dem Holzofen

Bündner Rösti, with dried tomatoes, spring onions and alpine cheese 19.50  
Bündner Röschtli; mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Bergkäse

Walliser Rösti; with tomato and raclette cheese 19.50  
Walliser Röschtli; mit Tomaten und Raclettekäse

Berner Rösti; with bacon, onions and one fried egg 20.50  
Berner Röschtli; mit Speck, Zwiebeln und einem Spiegelei

Farmer Rösti; with sliced pork, chilli and sourcream 23.50  
Buure Röschtli; mit pikant mariniertem Schweinefleisch und Sauerrahm

## Other Swiss Specials from our woodoven

Weitere Spezialitäten aus dem Holzofen

Swiss macaroni casserole with potatoes, bacon, onions and alpine cheese 19.50  
Äpler Makkaroni mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln und Käse, mit Öpfelmues

Bread with Walliser raclette cheese and pickles 15.50  
Walliser Chässchnitte mit Raclettekäse und Essiggemüse