

# Menu Dorfbeiz

## Salad & Soups

### Salate & Suppen

Mixed salad with crispy Bananachip Gemischter Salat nach Saison	9.50
Leafy salad with crispy Bananachip Bunter Blattsalat nach Saison	8.20
Cream of Curry-bananas with coconutmilk and Sesam Curry-Bananensuppe mit Kokosmilch und geröstetem Sesam	11.50
Cream of chestnut with caramelized Apple Marronicrèmesuppe mit karamelisierten Apfelstücken	11.50
Cream of mushroom with rosted bread Steinpilzcrèmesuppe mit gerösteten Brotcroûtons	12.50

## Dorfbeiz special dish

### Dorfbeiz Spezialitäten

Pork Cordon bleu, escalops filled with alpine cheese and ham* Schweins Cordon Bleu, mit Schinken und Bergkäse gefüllt *	33.50
Chopped filet of beef sauteed with chilli and garlic, served with a cream sauce* Rindsfiletwürfel „Sottoceneri“ gebraten mit Chili und Knoblauch an leichter Rahmsauce *	39.50
Tournedon Filet of beef breaded served with bacon-creame sauce* Rindsfilet nach Dorfbeiz Art – mit Senf mariniert, paniert und gebraten, Serviert mit Speckrahmsauce und Beilage nach Wahl	42.50
Fish & Chips Pike perched fillet roasted crisply, french fries and tartar sauce Zander-Chnusperli mit Pommes frites im Chörbli, Tartaresauce	25.50

## Swiss classics

### Schweizer Spezialitäten

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\* 25.50  
Schweinschnitzel paniert vom Schweinsnierstück \*

Pork escalops with creamsauce 25.50  
Rahmschnitzel vom Schwein an Rahmsauce

Calves liver sauteed with onions and herbs in butter\* 34.50  
Kalbslüberli mit Zwiebeln und Kräutern in Butter gebraten \*

Sauteed sliced veal `Zürich style, with mushrooms on a cream sauce 36.50  
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an einer `Champignonrahmsauce\*

*\*Selection of side dishes: french fries, noodles, vegetables, Spätzli, hashed browned potatoes*

*\*Inklusive eine Beilage nach Wahl: Röschi, 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

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 Röschi's aus dem Holzofen

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

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

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

Farmer Rösti; with sliced pork, chilli and sourcream 23.50  
Buure Röschi; 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  
Älpler Makkaroni mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln und Käse, mit Öpfelmues