

Menu Dorfbeiz

Salad, Soup & Starters

Salate

Mixed salad from Buffet (self-service or served) Gemischter Salat vom Salatbuffet, Selbstbedienung	9.50
Spicy creamy pumpkin soup with Thai-curry Pikante Thai-Curry Kürbis-Cremesuppe	11.50
Ravioli filled with pumpkin an ricotta, served with brown butter, mushrooms, rucola and chesse Ravioli mit Kürbis und Ricotta, serviert mit brauner Butter, Pilzen, Rucola gerösteten Kernen und Hobelkäse	16.50
Ravioli filled porcini mushrooms, ricotta an mascapone, served with brown butter, pumpkin, grapes, Rucola and cheese Ravioli mit Steinpilz-Ricotta-Mascarponefüllung, serviert brauner Butter, Kürbis, Trauben, Rucola und Hobelkäse	16.50

Main dishes

Hauptspeisen

Swiss sausage and cheese salad (cold) served with french fries Wurscht-Chässalat mit Pommes frites serviert	21.50
Meatloaf sautéed (Leavercheese), served with fried egg and french fries Fleischkäse gebraten mit Spiegelei und Pommes frites	21.00
Breaded pork escalops* Schweinschnitzel paniert vom Schweinsnierstück *	25.50
Pork escalops with creamsauce* Rahmschnitzel vom Schwein an Rahmsauce	25.50
Calves liver sauteed with onions and herbs in butter* Kalbslüberli mit Zwiebeln und Kräutern in Butter gebraten *	34.50
Dorfbeiz Pork Cordon bleu, escalops filled with alpine cheese and ham* Dorfbeiz Cordon Bleu, mit Schinken und Bergkäse gefüllt *(mind. 25 Minuten)	33.50
Italian Pork Cordon bleu, escalops filled with alpine cheese, ham, chilli and garlic* Tessiner Cordon Bleu, mit Schinken, Bergkäse, Knoblauch und Chilli gefüllt *(mind. 25 Minuten)	34.50

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
Ciabatta Bread with Rib-Eye-Steak, sourcrem, Salad, dried tomato, rucola and cheese, and served with french fries Ciabatta mit gebratenem Rinds-Hohrückensteak (Rib-Eye), Sauerrahm, Rucola, getrockneten Tomaten, Hobelkäse und Salatgurke, mit Pommes frites garniert	29.50
Ciabatta Bread with Pulled Pork, curry-vegetable, sourcrem, Salad, dried tomato and rucola, served with french fries Ciabatta mit "Pulled pork" – gezeptem Schmorfleisch vom Schwein – mit Currygemüse, Sauerrahm, Getrockneten Tomaten und Rucola, mit Pommes frites serviert	28.00
Fish & Chips Pike perched fillet roasted crisply, french fries and tartar sauce Zander-Chnusperli mit Pommes frites im Chörbli, Tartaresauce	25.50
Ravioli filled with pumpkin and ricotta, served with brown butter, mushrooms, rucola and cheese Ravioli mit Kürbis und Ricotta, serviert mit brauner Butter, Pilzen, Rucola gerösteten Kernen und Hobelkäse	21.50
Ravioli filled porcini mushrooms, ricotta and mascapone, served with brown butter, pumpkin, grapes, rucola and cheese Ravioli mit Steinpilz-Ricotta-Mascarponefüllung, serviert brauner Butter, Kürbis, Trauben, Rucola und Hobelkäse	21.50

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

**Inklusive eine Beilage nach Wahl: Röschi, Pommes frites, Nudeln, Gemüse*

Fit and happy dishes





from our Salatstation with a rich variety of seasonal salad – self-service



Yin Yang Fit and happy dishes

Yin: Self-service from our Salatstation

Yang: From the Kitchen

 Baked split peas balls seved with sauercream dipp mit Falafelkugeln (Kichererbsen) und Sauerrahm-Dipp	22.50
 Pike perched fillet roasted crisply and served with tartar sauce mit Zander-Chnusperli gebacken und Sauce Tartare	25.50
 Pork sauteed in herb butter mit Schweinsplätzli gebraten und Kräuterbutter	25.50
 Juicy breaded boneless pork chops sauteed mit Schweinsplätzli (Nierstück) paniert und halber Zitrone	25.50