



Härszlich Willkommen -bi üüs- im Restaurant Dörfli z'Üdike

Schön dass Sie da sind!

Liebe Gäste, Liebe Freunde, wir begrüßen Sie recht herzlich im „Dörfli“.
Geniessen Sie unvergessliche Stunden mit Freunden in gemütlichem Ambiente.
Erleben Sie die „Dörfli“ Gastlichkeit romantisch zu zweit oder gestalten Sie in
unseren Räumlichkeiten für bis zu 400 Personen Ihre Familien- oder Betriebsfeste
in gemüthlicher Atmosphäre.

Besuchen Sie doch auch mal in der Zeit von Mai bis Oktober unsere
Sommerterasse. Für Ihr leibliches Wohl sorgen unser Michel (Küchenchef) und
seine Mannschaft sowie das ganze Team vom Restaurant Dörfli.

Michel verarbeitet in der „Dörfli“- Küche nur Produkte aus ökologischem Anbau.
Unser Fleisch liefert u.a. **EDI'S Metzg** aus Uitikon.
Wir trennen unseren Abfall, weggeworfen wird so wenig wie möglich.

Herkunfts-Länder unserer Fleischerzeugnisse

Rind	Schweiz, USA*, Irland
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Pferd	Kanada oder Australien
Lamm	Schweiz oder Neuseeland
Kaninchen	Schweiz
Fleischwaren	
Brühwurstwaren	Schweiz
Kochwürste	Schweiz
Mark, Mostbröckli	Schweiz
Rohwürste	Schweiz
Gnagi,Rippli,Speck	Schweiz
Rohschinken,	Schweiz
Kochschinken	Schweiz
Mistchratzerli	Mägenwil

* kann mit Hormonen u/o Antibiotika versehen sein

Dafür stehen wir ein:
Charlotte Reinmann, s'Lotti Heri dr Michel Kauz
und alli Mitarbeiter vom Dörfli

Sämtliche Preise auf der Karte verstehen sich inkl. MwSt

Vorspeisen

Grüner Salat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 9.00
Kleiner Üdiker Salat mit Champignons Brotroutons und Speckstreifen	Fr. 15.00
Kleiner Tomatensalat mit Buffalo Mozzarella und frischem Basilikum	Fr. 14.50
Bunter Dörfli Salat mit lauwarmen Mostbröcklistreifen und Kernen mit Zitronenvinaigrette	Fr. 15.00
Kleines Rindfleisch Tartar genau richtig als Vorspeise <small>Wählen Sie zwischen Mild, Mittel und scharf Probieren Sie doch auch mal feurig!</small>	Fr. 23.50
Rinds Carpaccio mit Olivenoel und Hobelkäse Vom Feusisberg, serviert mit Zitronen-Vinaigrette bekannt aus Südafrika	Fr. 19.80

Suppen

Tomatencremesuppe mit Büffelmozzarella Und Basilikum	Fr. 12.50
Hausgemachte Kraftbrühe mit Portwein und Gemüse	Fr. 11.50
Tessiner Mandelcremesuppe mit Pouletwürfeli	Fr. 11.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe	Fr. 12.50

Kalte Küche

**Kalter gemischter Teller (für 1 Person) mit Schinken, Moschtbröckli,
Hobelkäse Aufschnitt und Dörfli-Brot** Fr. 21.50

oder

Platte (ab 2 Personen) für mehrere Personen Fr. 19.50 p.P.

oder wie wär's mit einem feinen Rindfleisch Tatar

Wählen Sie zwischen mild, mittel und scharf. Probieren Sie's auch mal -feurig- **Fr. 28.50**

Salatteller mit vielen frischen Salaten Fr. 18.50

Rinds Carpaccio mit Olivenoel und Hobelkäse

Vom Feusisberg, serviert mit Zitronen-Vianigrette

Bekannt aus Südafrika Fr. 32.50

**Üdiker - Salat mit Champignons,
Brotroutons und Speckstreifen**

Fr. 19.50

**Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und
Frischem Basilikum**

Fr. 18.50

**Hausgemachte BIO Kalbfleisch Terrine im
Einmachglas serviert mit rohen Rösti-Plätzli mit
Hausgemachtem Chutney**

Fr. 18.50

Wurst- (Savelat)/Wurst-Käsesalat

Fr. 18.50

Wurstsalat/Wurst-Käsesalat einfach

Fr. 14.50

Thonsalat garniert

Fr. 18.50

Thonsalat einfach

Fr. 14.50

Käse-Salat garniert

Fr. 18.50

Käse-Salat einfach

Fr. 14.50

Fleischgerichte

Metzger Rösti

**Fleischkäse an brauner Sauce mit
Spiegelei und herrlicher Butter-Rösti** Fr. 19.50

Bierfuhrmann-Rösti

**Servelats einmal anders, geschnetzelt mit
Zwiebeln an brauner Sauce, herrlich gebratene,
überbackene Butter-Rösti** Fr. 19.50

Winzer Rösti

**mit Schinken und Käse überbacken
und Spiegelei** Fr. 19.50

Dörfli Rösti

Mit Spinat, Pinienkernen und Speckwürfeli Fr. 19.50

Chüngelragout a Tessiner Merlot-Sosse

Mit Polenta , im Fressnapf serviert auf Heu Fr. 29.50

Hörnli und Ghackets mit Öpfelmues Fr. 19.50

Schweine-Schnitzel paniert

mit Pommes Frites Fr. 23.50

1/2 Portion Fr. 17.50

Bärner Seeländer Rindfleisch-Topf

(aus Üdiker Hereford-Rinder Zucht von der Familie Gut)

**Eintopf mit Wirsing, Lauch und Kartoffeln
Serviert mit Spätzli** Fr. 28.50

Gebratene Kalbschnitzel an Pilzrahmsauce

Serviert mit Nudeln und Gemüse Fr. 38.50

Rinds Entrecôte mit Edelweiss Likör flambiert

Serviert mit Gemüse und Pommes Frites Fr. 38.50

Portion Gemüse als Beilage Fr. 7.50

Klassiker vom Dörfli

Äs Kalbs- oder Schwiins Cordon-Bleu gefüllt mit Schinke und urchigem, würzigem Zürcher Chääs vo Feusisberg serviert mit Pommes Frites

Kalbs Cordon-Bleu Fr. 38.50

Schwiins Cordon-Bleu Fr. 23.50

Schwiins Cordon-Jaune gefüllt mit Rohschinke, Zwiebeln und würzigem Zürcher Bergchääs vom Feusisberg drzue git's Pommes Frites

Fr. 27.50

Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes mit einer Goldgelben-Butterrösti

Fr. 38.50

1/2 Portion

Fr. 28.50

Pot au Feu - Suppentopf

Tafelspitz, Markknochen und viel Gmües in der eigenen Kraftbrühe

Fr. 34.50

Tafelspitz auf grünem Blattsalat mit Apfel-Meerretich Vinaigrette

Fr. 34.50

Üdiker Ratsherren-Pfanne

Schweinefilets auf hausgemachten Spätzli, mit Champignons-Rahmsauce, Speck und Käse überbacken

Fr. 38.50

Berner Pfanne

Schweinefilets auf Öpfelröschi mit Calvados Sauce übergossen

Fr. 38.50

Biberister Pfanne

**Rinds Entrecôte geschnitten, mit Café-de-Paris überbacken
Serviert mit Pommes**

Fr. 38.50

Fisch/Krustentiere

**In Mandelbutter gebratene Eglifilets
Auf Spinat mit Salzhärdöpfel Fr. 34.50**

**Im Reisring servierte Black Tiger Shrimps
im Kokos-Mantel an Casimir
Currysauce mit Früchten Fr. 32.50**

Vegi Ecke

**Käsespätzli mit gerösteten Zwiebeln
und Garten - Salat Fr. 19.50**

Zigerhörnli mit Öpfelmues Fr. 19.50

Feiner Safran Weissweinrisotto Fr. 24.50

**Ravioli gefüllt mit Riccota und Spinat
Im Kräuterbutter geschwenkt Fr. 26.50**

Saisonale Angebote finden Sie auf der separaten Tages/Saison-Karte

Warme Getränke mit Alkohol

Kaffee Fertig mit Träsch oder Zwetschge	4 cl Fr. 6.50	Baileys Latte	2 cl Fr. 12.50
Kaffee Dörfli mit Kirsch und Nidle	4 cl Fr. 8.50	Baileys Hot Chocolate	2 cl Fr. 14.50
Irish Coffee mit Ballantine	4 cl Fr. 12.50	Tee Rum,	2 cl Fr. 7.80
		Corretto Grappa	1 cl Fr. 7.50

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Kaffee HAG	Fr. 4.00	Cappuccino mit Milchschaum	Fr. 5.00
Milchkaffee	Fr. 4.50	Latte Macchiato	Fr. 6.00
Doppelter Espresso	Fr. 6.00	Milch heiss oder kalt	Fr. 4.00
Kaffee Mélange	Fr. 7.00	Schoggi oder Ovi heiss oder kalt	Fr. 4.00
Diverse Punsch	Fr. 4.00	Der besondere Tee	Fr. 5.00

Biere im Offenausschank

<u>Feldschlösschen Original im Offenausschank</u>		% vol.	
Herrgöttli mit und ohne Alkohol	2 dl Fr. 3.50	4.8	
Chübeli, Stange mit und ohne Alkohol	3 dl Fr. 4.30		
Grosses mit und ohne Alkohol	5 dl Fr. 6.60		Schneider Weisse 5 dl Fr. 7.50
Spezli im Fläschli, Dunkle Perle im Fläschli	33cl Fr. 5.00		Fläschli 2,4 33cl Fr. 5.00
Grosse Flasche	5 dl Fr. 6.60		

Long Drinks

Gin pur	Fr. 8.00	37.5	Whisky on Ice Jim Beam	Fr. 9.00
Baccardi Rum	Fr. 8.00	37.5	Vodka pur	Fr. 8.00
Scotch Ballantines, Bourbon	Fr. 9.00	40	Mineralwasser oder Tonics	Fr. 5.00

Alkoholfreie Getränke

Im Offenausschank	3 dl	5 dl	in der Karaffe	Fr. 7.50
Nature Mineralwasser, Citro	Glas 4.00	Glas 5.70		
Rivella, Eistee, Coca Cola				
<u>Fläschli à 3 dl</u>			<u>Fläschli à 2 dl</u>	
Nature Mineralwasser, Elmer Citro	5.00		Schweppes Tonic/ Bitter Le	Fr. 5.00
Sinalco, Cola und Cola Light	5.00		Traubensaft, O-Saft, To-Saft	Fr. 5.50
Rivella rot, blau und grün, Süssmost	5.00		Shorley Möhl 33cl	Fr. 5.50

Sekt und Champagner

75 cl Charles Ellner brut	Fr. 90.00	75 cl Charles Ellner rosé	Fr. 95.00
75 cl Prosecco	Fr. 55.00	1 dl Cupli Prosecco	Fr. 9.00

Apero Getränke

Campari Cynar, Martini rot+weiss,	4 cl Fr. 5.50	23	Underberg Portionen	Fr. 6.00	44
Fernet Branca Portionen	2 cl Fr. 6.00	42	Pastis Duval	4 cl Fr. 6.00	40
Sherry, Porto weiss/rot	6 cl Fr. 7.00	15	Appenzeller	4 cl Fr. 5.50	29
Ramazotti	4 cl Fr. 7.00				

Spirituosen

Einheimischer Marc	2 cl Fr. 7.00	42	Vieille Prune, Cointreau	2 cl Fr. 8.00	
Kirsch, Quittenen, Calvados	2 cl Fr. 7.00	37.5	Vecchia Romagna	2 cl Fr. 6.00	
Grappa, Williams, Pflümli	2 cl Fr. 7.00	40	Rémy Martin	2 cl Fr. 10.00	
Träsch, Zwetschgen, Chrüter	2 cl Fr. 4.00	45	Baileys Irish Cream	4 cl Fr. 9.00	17
Amaretto di Saronno	2 cl Fr. 6.50				

Sämtliche Preise verstehen sich netto inkl.MwSt

Weine offen

Weiss:	1 dl	2 dl	3 dl	1/2 L		
Dörfli-Wy Val Morge	5.00	10.00	15.00	25.00	Gschpritzte Wisse	7.00
St. Saphorin AOC	5.50	11.00	16.50	27.50	<u>Öpfelwii</u>	
Epresses	5.50	11.00	16.50	27.50	Klarer Apfelwein, Möhl ½ L	6.50
Rot:	1 dl	2 dl	3 dl	1/2 L		
Dörfli-Wy, Clevner	5.00	10.00	15.00	25.00	Möhl ½ L ohne Alkohol	6.50
Pinot de Salguenen	5.50	11.00	16.50	27.50		
Navarra DO „Don Pedro”	4.70	9.40	14.10	23.50	<u>Rosé:</u>	1 dl 2 dl 3 dl ½ L
Cabernet Sauvignon Cal.	5.00	10.00	15.00	25.00	Rosé Oeil	6.40. 12.80 19.20 32.00
Merlot del Veneto	5.50	11.00	16.50	27.50	de Perdrix	

Kleinflaschen „LUXOR“ (mit Zapfen) rot

½ L St. Emilion, Château Barberousse	Fr. 32.00	½ L Amarone RARO	Fr. 42.00
½ L Primitivo del Salento IGT	Fr. 32.00		

Flaschenweine

Weiss:			1 dl
CH St. Saphorin "Les Fosses"	Fr. 52.00		8.50
Chappuis et Fils, Rivaz			
CH Dézaley Chappuis et Fils, Rivaz	Fr. 55.00		
CH Chardonnay Germannier aus dem Wallis	Fr. 52.00		8.50
CH Stadtberger Cuvée blanc	Fr. 52.00		8.50

Rosé:

CH **Neuenburger Oeil de Perdrix, de Montmollin** Fr. 62.00

Es gibt nur einen echten Oeil de Perdrix und er kommt aus Neuenburg. Er entsteht aus kurz gekelertem Pinot Noir. Dieser Roséwein zeugt von Rasse und Adel. Sehr gefällig, fruchtig, angenehme und frische Säure.

Rot

CH **Schiterberger Himmelsleiterli, Landolt** Fr. 56.00

CH **Tegerfelder Pinot Noir „Barrique”** Fr. 52.00

Kräftiges Rubin mit violetten Reflexen. Die Nase ist geprägt durch eine breite Palette feinsten Fruchtaromen. Die Einflüsse des Ausbaues in der Barrique zeigen sich durch Gewürzdüfte und einem Hauch von Vanille. Im Gaumen sehr gehaltvoll und breit. Verpackt in eine intensive Aromatik bilden die warmen, reifen Gerbstoffe und die perfekt ausbalancierte Säure das solide Gerüst zu diesem tollen Wein.

CH **Maienfelder** Fr. 56.00

Ein würdiger Vertreter der Bündner Herrschaft, jenes Tals in dem Föhn „der Traubenkocher“ genannt wird. Gekleidet in eine kraftvoll wirkende Robe, die einen beachtlichen Körper umspannt. Spätreife bedeutet auch runde, eher tiefe Säure, die zum beachtlichen Abgang überleitet.

CH **Grand Cru de Salguenen Cave Montani** Fr. 66.00

Feine, fruchtige Nase. Gut strukturiert in Mund und Gaumen, diskret Terroirbetont, ebenso diskreter Holzton, ausgewogen in allen Teilen, weiche, reife Tannine.

CH **Cuvée rouge Mme Rosmarie Mathier AOC** Fr. 62.00

- F Pauillac Château Batailley AC MO Fr. 78.00**
Tiefrot mit Reflexen von Rubin, in der Nase Aromen von Cassis, etwas Gewürz und Rösttönen. Sehr voluminöser Körper mit feinkörnigen Tanninen.
- F Rasteau, M. Chapoutier, Fr. 52.00 8.00**
Côtes-du-Rhône Village Tiefes Purpur. Mächtige Nase mit Aromen schwarzer Früchte (z.B. Cassis) Generös im Mund mit einer nervigen, eleganz-geprägten Struktur. **Parker: 91 Punkte!!**
- E Ribera del Duero, Fr. 52.00 8.00**
Tinto Callejo DO MO Tiefes Purpur. Komplexe Nase mit viel Frucht (reife Kirschen und Pflaumen). Im Körper Karamel, Lakritze und Impressionen von edlem Holz. Grosse Erscheinung. Fleischig, dennoch geschmeidig und elegant.
- E Baltasar Vinas Viejas Tempranilla Fr. 52.00 8.00**
Tiefes Rubinrot, würzige Nase mit schön eingebundenem Vanille, Kräftige Statur aber sehr weicher Körper mit gut eingebundenen Tanninen. Aromatik reifer Pflaumen, lang anhaltender Abgang.
- POR Fiuza Premium Fr. 52.00 8.50**
Cabernet-Sauvignon, Touriga Nacional In der Nase sehr komplex reife Pflaumen und wilde Brombeeren. Im Gaumen komplexe Struktur mit Aromen von Mi nze, schwarzer Schokolade und wilden Früchten. Reife, feinkörnige Tannine tragen die Aromen in einen langen Abgang.
- I Rancore Toscana IGT Fr. 84.00**
Sangiovese, Pinot Nero, Merlot Andrea Paoletti, (Onololgischer Starberater von Tignanello, Ornellaia)
- I Vino Nobile di Montepulciano DOCG Fr. 69.00**
MO Poderi Boscarelli Cervignano. Intensives Rubin, Wildbeeren-Aromen in der Nase distinguiert, nicht überquellend. Im Gaumen breitgefächert, komplex. Im Abgang lang nachhallend.
- I Puro Desiderio, Cummo Fr. 58.00**
Nero d'Avola, intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Bouquet: Ätherisch, füllig intensiv. Mit Fruchtnoten Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Bouquet: Ätherisch, füllig, intensiv mit Fruchtnoten . Geschmack: sämtige Tannine, warm, harmonisch und nachhaltig
- I Brunello di Montalcino DOCG Fr. 75.00**
Il Poggione (Parker 95)
- AUS Omrah Shiraz aus Australien Fr. 52.00 8.00**
Dunkles Ziegelsteinrot. Süssliche, beerige Fruchtaromen mit einem Hauch von Lakrize, Vanille-Noten wunderschön integriert. Sehr ausgewogene Struktur.
- A Zweigelt, Selection Burgenland Fr. 56.00**
Franz Schindler
Dieser Zweigelt vereint Kraft, Substanz und unvergleichliche Eleganz. Der deutlich violette Schimmer im Glas, die zart fruchtig-würzige Nase sowie der lange, hamonische Abgang dank reifer, weicher Tannine, geben die Charakteristiken der Sorte wieder und machen ihn zu einem Erlebnis.
- RSA Privat Collection, Stellenbosch Merlot Fr. 62.00**
Sehr gunkles Rot, sehr eleganz in der Nase, Beerige Aromatik mit einem Hauch von Mocca. Im Gaumen füllig, feingliedrig mit weichen Tanninen. Anhaltender Abgang.

Sämtliche Preise verstehen sich netto inkl. MWST

Vorspeisen

Grüner Salat	Fr. 7.50	Gemischter Salat	Fr. 9.00
Kleiner Üdiker Salat mit Champignons Brotcroutons und Speckstreifen	Fr. 15.00	Kleiner Tomatensalat mit Buffalo Mozzarella und frischem Basilikum	Fr. 14.50
Rindfleisch Tartar Vorspeise	Fr. 23.50	Bunter Dörfli Salat mit lauwarmen Mostbröcklistreifen und Kernen kit Zitronenvinaigrette	Fr. 15.00
Rinds Carpaccio mit Olivenoel +Hobelkäse Vom Feusisberg, serviert mit Zitronen-Vinaigrette	Fr. 19.80		

Suppen

Tomatencremesuppe mit Büffelmozzarella Und Basilikum	Fr. 12.50	Kraftbrühe mit Portwein und Gemüs	Fr. 11.50
Tessiner Mandelcremesuppe mit Pouletwürfeli	Fr. 11.50	Hsgm Bündner Gerstensuppe	Fr. 12.50

Kalte Küche

Kalter gemischter Teller (für 1 Person) oder Platte (ab 2 Personen) mit Schinken, Moschtbröckli, Hobelkäse			
Aufschnitt und Dörfli-Brot	Fr. 21.50		
für mehrere Pers.	Fr. 19.50 p.P.		
Rindfleisch Tatar	Fr. 28.50	Salatteller mit vielen	Fr. 18.50
Rinds Carpaccio m/Olivenoel+Hobelkä	Fr. 32.50,	Üdiker - Salat mit Champignons Brotcroutons +Speckstreifen	Fr. 19.50
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum	Fr. 18.50	Zitronen-Vianigrette	
		BIO Kalbslfeisch Terrine im Einmachgl. rohe rösti-Plätzli Chutney	Fr. 18.50
Wurst- (Servalat)/ Wurst-Käsesalat	Fr. 18.50	Wurstsalat/ Wurst-Käsesalat einfach	Fr. 14.50
Thonsalat garniert	Fr. 18.50	Thonsalat einfach	Fr. 14.50
Käse-Salat garniert	Fr. 18.50	Käse-Salat einfach	Fr. 14.50

Fleischgerichte

Metzger Rösti

**Fleischkäse an brauner Sauce mit
Spiegelei und herrlicher Butter-Rösti**

Fr. 19.50

Bierfuhrmann-Rösti

**Servelats einmal anders, geschnetzelt mit
Zwiebeln an brauner Sauce, herrlich gebratene,
überbackene Butter-Rösti**

Fr. 19.50

Winzer Rösti

**mit Schinken und Käse überbacken
und Spiegelei**

Fr. 19.50

Dörfli-Rösti

Mit Spinat, Pinienkernen und Speckwürfeli

Fr. 19.50

Chüngelragout a Tessiner Merlot-.Sosse

Mit Polenta im Fressnapf au fHeu serviert

Fr. 29.50

Hörnli und Ghackets mit Öpfelmues

Fr. 19.50

Schweine-Schnitzel paniert

mit Pommes Frites

Fr. 23.50

1/2 Portion

Fr. 17.50

Bärner Seeländer Rindfleischtopf

Eintopf mit Wirsing, Lauch und Kartoffeln Spätzli

Fr. 28.50

Gebratene Kalbschnitzel an Pilzrahmsauce

Mit Nudeln Und chli Gmües

Fr. 38.50

Rinds Entrecôte mit Edelweiss Likör flambiert

Mit Gemüse und Brathärdöpfel

Fr. 38.50

Portion Gemüse als Beilage

Fr. 7.50

Klassiker vom Dörfli

Äs Kalbs- oder Schwiins Cordon-Bleu gfüllt mit Schinke und urchigem, würzigem Zürcher Chääs vo Feusisberg serviert mit Pommes Frites

Kalbs Cordon-Bleu Fr. 38.50

Schiins Cordon-Bleu Fr. 23.50

Schiins Cordon-Jaune gfüllt mit Rohschinke, Zwiebeln und würzigem Zürcher Bergchääs vom Feusisberg drzue git's Pommes Frites

Fr. 27.50

**Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes mit einer Goldgelben-Butterrösti
1/2 Portion**

Fr. 38.50

Fr. 28.50

POT AU FEU - Suppetopf

**Tafelspitz, Markknochen und viel Gmüese
In der eigenen Kraftbrühe**

Fr. 34.50

**Tafelspitz auf grünem bBattsalat mit
Apfel-Meerrettich Vinaigrette**

Fr. 34.50

Üdiker Ratsherren-Pfanne

**Schweinefilets auf hausgemachten Spätzli,
mit Champignons-Rahmsauce, Speck und
Käse überbacken**

Fr. 38.50

Berner Pfanne

**Schweinefilets auf Ö pfe röschti mit
Calvados Sauce übegossen**

Fr. 38.50

Biberister Pfanne

**Rinds Entrecôte geschnitten, mit Café-de-Paris überbacken
Serviert mit Pommes**

Fr. 38.50

Fisch/Krustentiere

**In Mandelbutter gebratene Eglifilet auf Spinat
Mit Salzkartoffeln** **Fr. 34.50**

**Im Reisring servierte Black Tiger Shrimps
Im Kokos-Mantel an Casimir Currysosse
Mit Früchten** **Fr. 32.50**

Vegi Ecke

**Käsespätzli mit gerösteten Zwiebeln
und Garten - Salat** **Fr. 19.50**

Zigerhörnli mit Öpfelmues **Fr. 19.50**

Feiner Safran Weissweinrisotto **Fr. 24.50**

**Ravioli gefüllt mit Riccota und Spinat
Im Kräuterbutter geschenkt** **Fr. 26.50**

Warme Getränke mit Alkohol

Kaffee Fertig mit Träsch oder Zwetschge	4 cl Fr. 6.50	Baileys Latte	2 cl Fr. 12.50
Kaffee Dörfli mit Kirsch und Nidle	4 cl Fr. 8.50	Baileys Hot Chocolate	2 cl Fr. 14.50
Irish Coffee mit Ballantine	4 cl Fr. 12.50	Tee Rum,	2 cl Fr. 7.80
		Corretto Grappa	1 cl Fr. 7.50

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Kaffee HAG	Fr. 4.00	Cappuccino mit Milchschaum	Fr. 5.00
Milchkaffee	Fr. 4.50	Latte Macchiato	Fr. 6.00
Doppelter Espresso	Fr. 6.00	Milch heiss oder kalt	Fr. 4.00
Kaffee Mélange	Fr. 7.00	Schoggi oder Ovi heiss oder kalt	Fr. 4.00
Diverse Punsch	Fr. 4.00	Der besondere Tee	Fr. 5.30

Biere im Offenausschank

<u>Feldschlösschen Original im Offenausschank</u>		% vol.	
Herrgöttli mit und ohne Alkohol	2 dl Fr. 3.50	4.8	
Chübeli, Stange mit und ohne Alkohol	3 dl Fr. 4.40		
Grosses mit und ohne Alkohol	5 dl Fr. 6.70		Schneider Weisse 5 dl Fr. 7.70
Spezli im Fläschli, Dunkle Perle im Fläschli	33cl Fr. 5.00		Fläschli 2,4 33cl Fr. 5.00
Grosse Flasche	5 dl Fr. 6.70		

Long Drinks

Gin pur	Fr. 8.00	37.5 Whisky on Ice Jim Beam	Fr. 9.00
Baccardi Rum	Fr. 8.00	37.5 Vodka pur	Fr. 8.00
Scotch Ballantines, Bourbon	Fr. 9.00	40 Mineralwasser oder Tonics	Fr. 5.00

Alkoholfreie Getränke

Im Offenausschank	3 dl	5 dl	in der Karaffe	Fr. 7.50
Nature Mineralwasser, Citro	Glas 4.00	Glas 5.70		
Rivella, Eistee, Coca Cola				
<u>Fläschli à 3 dl</u>		<u>Fläschli à 2 dl</u>		
Nature Mineralwasser, Elmer Citro	5.00	Schweppes Tonic/ Bitter Le	Fr. 5.00	
Sinalco, Cola und Cola Light	5.00	Traubensaft, O-Saft, To-Saft	Fr. 5.50	
Rivella rot, blau und grün, Süssmost	5.00	Shorley Möhl 33cl	Fr. 5.50	

Sekt und Champagner

75 cl Charles Ellner brut	Fr. 90.00	75 cl Charles Ellner rosé	Fr. 95.00
75 cl Prosecco	Fr. 55.00	1 dl Cupli Prosecco	Fr. 9.00

Apero Getränke

Campari Cynar, Martini rot+weiss,	4 cl Fr. 5.50	23 Underberg Portionen	Fr. 6.00	44
Fernet Branca Portionen	2 cl Fr. 6.00	42 Pastis Duval	4 cl Fr. 6.00	40
Sherry, Porto weiss/rot	6 cl Fr. 7.00	15 Appenzeller	4 cl Fr. 5.50	29
Ramazotti	4 cl Fr. 7.00			

Spirituosen

Einheimischer Marc	2 cl Fr. 7.00	42 Vieille Prune, Cointreau	2 cl Fr. 8.00	
Kirsch, Quittenen, Calvados	2 cl Fr. 7.00	37.5 Vecchia Romagna	2 cl Fr. 6.00	
Grappa, Williams, Pflümli	2 cl Fr. 7.00	40 Rémy Martin	2 cl Fr. 10.00	
Träsch, Zwetschgen, Chrüter	2 cl Fr. 4.00	45 Baileys Irish Cream	4 cl Fr. 9.00	17
Amaretto di Saronno	2 cl Fr. 6.50			

Sämtliche Preise verstehen sich netto inkl.MwSt