



Apero

Chrüz Apero

Belegte Brötli

Saisonale Suppe

Chrüz-Krokette

Gemüsesticks mit Sauerrahmdip & Cocktailsauce

Tomate-Mozzarella-Sticks

12.00 pro Person

Individuell Aperohäppli pro Person (2 Stück)

Gemüsesticks mit Sauerrahmdip & Cocktailsauce	2.50
Grissini mit Rohschinken	3.00
Tomate-Mozzarella-Sticks	3.50
Saisonale Suppe	1.50
Schinkengipfeli	3.00
Chäschüechli	2.50
Belegte Brötli (Ei, Lachs, Schinken)	5.00



Vorspeisen

Grüner Blattsalat	8.00
Saisonal Gemischter Salat	9.50
Tomaten mit Mozzarella	9.50
Saisonale Suppe	11.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	13.00
Landrauchschinken mit Melone	15.00
Hausgemachte Ravioli	16.00
Rindstatar mit Crostini	16.00
Geräuchte Forellenfilets mit Sauerrahm und Kartoffelsalat	17.00
Vitello Tonnato mit Salatbouquet	17.00



Hauptgänge

Ofen Fleischkäse mit Bratkartoffeln an Pommery-Senf-Sauce	21.00
Im Ofen Geschmorter Schweinebraten mit Kartoffelstock und Gemüse	26.00
Huusgmachte Hackbräte mit Kartoffelstock und Gemüse	28.00
Gnagi mit Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln	29.00
Maispoulardenbrust auf Pilzrisotto mit Blattspinat an Pommery-Senf Sauce	32.00
Schweinskotelett mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	34.00
Kalbsvoressen mit Tessiner Polenta und Karotten aus dem Ofen	36.00
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Saisongemüse	36.00
Kalbpiccata mit Safranrisotto, Spinat und Tomatensauce	38.00
Ossobuco mit Weisswein Risotto Gemüse	39.00
Zürigschnetzelt vom Kalb mit Rösti und Gemüse	42.00
Zuger Kalbssteak mit Butternudeln und Blattspinat	48.00
Roastbeef mit Pfeffersauce Jungen Kartoffeln und Gemüse	48.00
Zartes Rindsfilet mit Waldpilzen an Rosmarinjus mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	54.00



Dessert

Fruchtsalat mit Sorbet	9.00
Hausgemachte Caramelchöpfli	9.00
Toblerone Mousse	9.00
Meringue mit Vanilleglace	7.00
Apfelchüechli mit Vanillesauce	11.00
Lauwarmer Schokoladen Brownie mit Vanilleglace	11.00
Schokoladenkugel „Chrüz“ mit warmer Waldbeersauce (Überraschungseffekt)	14.00