

CHRÜZ - wo Gäste zu Freunden werden.

Zersch

grüner Salat mit Brotcroutons	8.50
Bruschette Tomaten Crostitini mit Tomaten, Basilikum, Balsamico und Maggia Pfeffer	9.00
gemischter Salat mit Fenchel, Gurken, Tomaten und Ei	9.50
geräuchte Händöpfelsuppe mit Croutons und Rahm	11.00
Feld Nüsslisalat mit Ei und Brotcroutons	13.00
Burrata Mozzarella Spezialität aus Apulien mit Tomaten und Basilikum	14.00
En Chnoche halbiertes Markbein mit Fleur de Sel und Grillbrot	14.00
Fregola Sarda Sardische Pasta Spezialität mit Waldpilzen	15.00
Tatar vom Rind mit hausgemachtem Chilliöl, konfierten Zwiebeln und Grillbrot	24.00

Nachhär

Chrüz-Burger Salsiccia-Grillschnägg, Salat, Schwarzwaldspeck, Cheddarkäse Tomaten, Gurken, BBQ-Sauce dazu Pommes frites	22.00
Paccheri cavolo e vitello Pasta mit gezupftem Kalbfleisch, Wirsing und Parmesan	24.00
Huusgmachte Hackbraten mit Gemüse und Händöpfelstock	28.00
Fish `n` Chips Egliknusperli mit Pommes frites, Rahmspinat und Sauce Tatar	29.00
Coq au Vin Im Rotwein geschmortes Hühnchen mit Rosmarinkartoffeln	29.00
Brasato Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	33.00
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse	34.00
Brönnimann Dry aged Schweinskotelett vom Holzkohlegrill mit jungen Kartoffeln	36.00
Lammentrecote mit Kräutern mit Fregola Sarda-Bohneneintopf und Rosmarinjus	39.00
Rindswürfel Dry aged an Pfeffer-Whiskeysauce mit Bratkartoffeln und Gemüse	42.00

Salatteller mit:

Paniertem Schnitzel	24.00
Egliknusperli	26.00
Brönnimanns Dry Aged Schweinekotelett	35.00
Rindsentrecote vom Holzkohlegrill	39.00

Schwein: Schweiz
Rind: Schweiz / Australien
Lamm: Schweiz / Neuseeland

Alle Preise inkl. 8% MwSt.