

**Schweinscordon bleu Sichternhof  
mit Pommes frites und Saisongemüse  
(gefüllt mit hausgemachter Kräuterbutter, Fonduekäse und Speck)**

**Fr. 36.50**

Unsere Weinempfehlung:

*Alejandro Bodega, Arbui Monastrell Vinos Alicante DO (Levante, ESP)*

*1dl - Fr. 6.00*

## Unsere Empfehlungen

### Vorspeisen

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

Tagessuppe	Fr. 6.50
Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Baumnüssen	Fr. 11.50
mit Speck	Fr. 14.50
mit Steinpilzwürfel	Fr. 16.50

### Hauptspeisen

Hausgemachtes Käsefondue (ab 2 Personen)	Fr. 25.50
mit Kartoffeln und Äpfel	Fr. 27.50
mit Steinpilzen	Fr. 28.50
Class-ische Hausbratwurst <sup>1</sup>	Fr. 27.50
mit Zwiebelsauce, Pommes frites und Saisongemüse	

<sup>1</sup> mit Rind- und Schweinefleisch

# KALTE GERICHTE

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

Grüner Salat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 8.50
Salatteller mit Ei	Fr. 17.50
Salatteller mit Ei und Rohschinken	Fr. 19.50
Wurstsalat einfach	Fr. 14.00
Wurstsalat garniert mit frischen Salaten	Fr. 19.50
Wurstsalat mit Pommes frites	Fr. 19.50
Wurstkäsesalat einfach	Fr. 16.00
Wurstkäsesalat garniert mit frischen Salaten	Fr. 21.50
Wurstkäsesalat mit Pommes frites	Fr. 21.50
Thonsalat einfach	Fr. 14.00
Thonsalat garniert mit frischen Salaten	Fr. 19.50
Thonsalat mit Pommes frites	Fr. 19.50
Speck geschnitten mit Käse	Fr. 18.50
Sichtere Brättli (auf Anfrage) mit Trockenfleisch, Speck, Serrano- und Beinschinken, Salami und Gruyère	Fr. 25.00

# TRADITIONELL

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

## Rösti (hausgemachte Rösti)

Sichtere Rösti mit Beinschinken und Raclettekäse überbacken, mit paniertem Schnitzel	Fr. 25.50
Farmer Rösti mit Rindsmédailles, Kräuterschaum und Spiegelei	Fr. 32.50
Arbeiter Rösti mit Raclettekäse überbacken, mit Fleischkäse und Spiegelei	Fr. 21.50

## Spätzli Pfanne (hausgemachte Spätzli)

Buurespätzli mit Champignonrahmsauce, Speckwürfeli und Raclettekäse überbacken	Fr. 21.50
Spätzli nach Art des Hauses Pouletschenkelgeschnetzeltes an einer würzigen, tomatierten Whiskeyrahmsauce	Fr. 24.50

## Vegetarisch

Gärtner Rösti mit Saisongemüse und Raclettekäse überbacken	Fr. 21.50
Steinpilzrisotto mit Rotkraut, Rosenkohl und saisonaler Garnitur	Fr. 24.50
Försterpastetli (Finkbeiner Bäckerei) mit Waldpilzrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl und saisonaler Garnitur	Fr. 25.50
Vegi Wildteller mit Waldpilzsauce mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und saisonaler Garnitur	Fr. 24.50

## Fitnesssteller (mit gemischtem Salat)

Schweinssteak	Fr. 29.50
Pouletbrüstli	Fr. 26.50
Rindsentrecôte	Fr. 38.50
Kundelfinger Forellen-Knusperli mit Tartarsauce	Fr. 26.50
Panierte Schweinsschnitzel	Fr. 25.50
Schweinscordon bleu	Fr. 34.50

## Fleischgerichte (mit Saisongemüse und Beilage nach Wahl)

Kalbscordon bleu	Fr. 42.50
Paniertes Kalbsschnitzel	Fr. 36.50
Panierte Schweinsschnitzel	Fr. 25.50
Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 29.50
Schweinscordon bleu	Fr. 34.50
Schweinscordon bleu XXL	Fr. 39.50
Rindsentrecôte mit Pfeffersauce	Fr. 38.50

## S'het solang s'het

Schweinsrahmschnitzel Grossmutterart an Champignonrahmsauce mit Butternudeln und Saisongemüse	Fr. 28.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart mit hausgemachter Rösti und Saisongemüse	Fr. 36.50
Geschnetzelte Kalbsleber an Sauce Madeira mit Rösti und Saisongemüse	Fr. 34.50

## Beilagen

Pommes frites, Gaufrettes, hausgemachte Rösti (+1 Fr.), Röstikroketten,  
Butternudeln, Risotto und hausgemachte Spätzli

## Kleine Portion

Alle Menüs können als kleine Portion bestellt werden (-3 Fr.).  
Davon ausgenommen sind Menüs mit Cordon bleu oder Entrecôte  
und das Sichtere Brättli.

## Herkunftsdeklaration

**Fleischdeklaration:** Rind: CH | Kalb: CH | Geflügel: CH | Schwein: CH

**Fischdeklaration:** Forelle: CH