

Egghölzli-Menü

Knoblauchcremesuppe
mit Gurken-Crostini

* * *

Tagliata di Manzo
mit Balsamico-Reduktion
auf Tomaten-Rucolabeet
Dauphine-Kartoffeln

* * *

Cassis-Orangen-Tartelette
mit Fior-di-Latte-Glace

* * *

Menü pro Person CHF 48.00

Vorspeisen und kalte Gerichte

Blattsalat garniert mit Kernen, Gemüsesprossen und Croûtons	7.50
Gemischter Salat garniert mit Kernen, Gemüsesprossen und Croûtons	9.50
Walliser Weissweinsuppe mit Croûtons	13.00
Rindsbäggli-Pralinen mit Portweingelee gefüllt mit Nonnenstolz-Käse auf Selleriecreme	14.00
Geröstetes Markbein mit Zwiebel-Duett und Knoblauch-Kräuteröl	12.50
Rindstatar mit Toast und Butter auf Wunsch mild, rassig oder scharf mit Calvados, Cognac oder Whisky	33.50 26.50 + 3.00
Hausgebeizter Lachs mit Lachsrogen, Pumpenickel und Meerrettichcreme	16.00 13.00
Hausgemachte Gemüseterrine mit eingelegtem Gemüse und Balsamico-Perlen	13.00

Schweizer Gerichte

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Champignonrahmsauce, Rösti und Gemüse	41.00 38.00
«Suure Mocke» Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und Gemüsegar nitur	32.00 28.00
«Grosis Rindsragout» Rindsragout im Polenta-Seeli mit Wurzelgemüse	27.00 23.00
«Luganighe Ticinesi» Tessiner Schweinswurst mit Grappajus, auf Polenta und Rahmspinat	26.00

«Egghölzli-Klassiker»

Rindsentrecôte mit Pfeffersauce	41.50
Dauphine-Kartoffeln und Gemüse	38.50
Paniertes Schweinsschnitzel	28.00
mit Pommes frites und Gemüse	25.00
Schweinsschnitzel "Melba"	27.50
mit Champignonrahmsauce, Butternudeln und Pfirsich mit Rahm	24.50
Gebratene Kalbsleberli	38.00
mit frischen Kräutern, Zwiebeln und Jus	34.00
Rösti und Gemüse	
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	25.00
Kalbsbratwurst der Metzgerei Stettler aus Schüpfen	
mit Rösti, garniert mit Röstzwiebeln	
Pastetli mit «Fleischchügeli» und Waldpilzsauce	27.00
mit Pommes frites	22.00

Fisch

Gebratene Felchenfilets «Meunière» aus Schweizer Seen	39.50
mit Mandelbutter, auf Rahmspinat, mit Reis	36.50

Fleischlos

«Rösti Egghölzli»	26.00
mit pochieren Birnen und Raclettekäse überbacken	23.00
Spinat-Polenta mit «Belper Knolle»	25.00
dazu Parmesan-Cracker und Röstzwiebeln	22.00
Gebratene Früchte (Vegan)	24.50
mit Currysauce, Reis und frittierte Banane im Kokosmantel mit Mandelsplittern	21.00

Hausgemachte Pizzen

Pizza Margherita	18.00
Tomaten, Mozzarella, Oregano	15.00
Pizza Prosciutto	21.00
Tomaten, Schinken, Mozzarella, Oregano	18.00
Pizza Rustico	23.00
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Speck, Mozzarella, Oregano	20.00
Pizza Diavolo	23.00
Tomaten, pikante Salami, Mozzarella, Oregano	20.00
Pizza Verdura	20.00
Tomaten, Mozzarella, Gemüse, Oregano	17.00

Für die Änderung einer Beilage verrechnen wir CHF 2.00

Für den kleinen Hunger

Belegte Brötli:

Ei, Spargel, Käse, Sellerie, Schinken oder Salami	7.60
Thon	10.00
Tatar, Lachs	15.00
Omelette nature	11.00
Omelette mit Schinken	13.50

Fleisch-/Fischdeklaration

Kalbs-, Rinds und Schweinefleisch	Schweiz
Salami, Wurstwaren	Schweiz
Felchen	Schweiz
Graved Lachs	Schottland
Hausgebeitzter Lachs	Dänemark

Wir bieten warme Küche von 11.30 bis 21.30 Uhr an.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mitarbeitenden.

Preise inklusive 7.7% MwSt