



Vorspeisen und kalte Gerichte

Blattsalat mit Kernen, Gemüsesprossen und Croûtons	7.50
Gemischter Salat mit Kernen, Gemüsesprossen und Croûtons	9.50
Nüsslersalat im Körbchen mit Ei, Speck und Croûtons	15.00 13.00
Weissweincremesuppe mit Speckcrostini	13.50
Käseküchlein mit Quittensenf und confierten Cherytomaten	12.00 10.00
Rauchlauchs-Frischkäse-Pralinen mit Toast auf Salatbouquet und Kräuter-Creme Fraîche	16.00 13.00
Rindstatar mit Toast und Butter Auf Wunsch mild, rassig oder scharf mit Calvados, Cognac oder Whisky	34.00 27.00 +3.00

Schweizer Gerichte

Suure Mocke Sauer mariniertes Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	37.00 34.00
Berner Platte mit Siedfleisch, Rippli, geräuchertem Speck, Berner Zungenwurst, Salzkartoffeln und Sauerkraut	34.00
Kalbsgeschnetztes «Zürcher Art» an Pilzrahmsauce mit Butterrösti und Gemüse	44.50 41.00
Kalbshacktätschli mit Mischpilzsauce, Pizokel und Gemüse	25.50 22.50
Schweinskotelette «Egghölzli» gefüllt mit Dörrbirnen und Bündnerbergkäse, Pizokel und Gemüse	35.50
Emmentaler Lammvoessen Lammragout an Safransauce im Kartoffelstock-Seeli mit Wurzelgemüse	34.00 31.00



«Egghölzli-Klassiker»

Gebratene Kalbsleberli	38.00
mit Bratenjus, Zwiebeln, Kräutern, Butterrösti und Gemüse	35.00
Kalbscordon bleu	46.00
mit Greyerzer gefülltes, paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	
Paniertes Schweinsschnitzel	28.50
mit Pommes frites und Gemüse	25.50
Schweinsschnitzel «Melba»	28.00
an Champignonsrahmsauce, Butternudeln und Pfirsich mit Rahm	25.00
Sautiertes Pouletgeschnetztes «Ceylon»	33.50
mit Currysauce, Reis, frittierte Banane im Kokosmantel und Mandelsplittern	29.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	25.50
Kalbsbratwurst der Metzgerei Stettler aus Schüpfen mit Rösti, garniert mit Röstzwiebeln	
Pastelli mit «Kalbfleischchügeli» und Mischpilzsauce	27.00
mit Pommes frites oder Gemüse	22.00

Fisch

Felchenfilet «Meunière»	39.50
mit Salzkartoffeln auf Rahmspinat	36.50

Fleischlos

Gebratene Früchte (Vegan)	25.00
mit Currysauce, Reis, frittierte Banane im Kokosmantel und Mandelsplittern	21.50
Pastelli mit Mischpilzsauce	25.00
dazu Pommes frites oder Gemüse	20.00
Maluns (geraffelte Kartoffeln im Mehl gewendet und in Butter geschwenkt)	19.50
mit Apfelmus, dazu Bündner Bergkäse	16.50
Pizokel-Pfanne	22.00
mit farbigem Gemüse und Mischpilzsauce	19.00

Hausgemachte Pizzen

Pizza Margherita	18.00
Tomaten, Mozzarella, Oregano	15.00
Pizza Napoli	23.50
Tomaten, Sardellen, Oliven, Zwiebeln, Kapern, Mozzarella, Oregano	20.50
Pizza Prosciutto	21.50
Tomaten, Schinken, Mozzarella, Oregano	18.50
Pizza Rustico	23.50
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Speck, Mozzarella, Oregano	20.50
Pizza Diavolo	23.50
Tomaten, pikante Salami, Mozzarella, Oregano	20.50
Pizza Antipasti	20.00
Tomaten, Antipasti Gemüse, Mozzarella, Oregano	17.00
Zusatzbeilage	+2.00

Für den kleinen Hunger

Belegte Brötli:	
Ei, Spargel, Käse, Sellerie, Schinken oder Salami	7.70
Thon	10.00
Tatar, Rauchlachs	15.00

Fleisch-/Fischdeklaration

Kalbs-, Rind-, Schweinefleisch und Poulet:	Schweiz
Lamm:	Schweiz
Felchen:	Schweiz
Rauchlachs:	Norwegen

Für ein Zusatzgedeck verrechnen wir CHF 3.50.

Wir bieten diese Gerichte von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 17:30 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 8.1% MwSt