

Take Away-Angebot

Tagesmenü von 11:30 Uhr bis 13:45 Uhr erhältlich
Montag bis Samstag






Menü Fleisch	17.20
Menü Vegi	13.00

Sonntag

Menü Fleisch	23.10
Menü Vegi	15.00

Gerne servieren wir Ihnen die Tagesmenüs als kleine Portion mit einer Reduktion von 10%.

Vorspeisen und Suppen


Blattsalat  mit Kernen, Sprossen und Croûtons	7.20
Gemischter Salat  mit Kernen, Sprossen und Croûtons	8.90
Hausgemachter Käsekuchen  mit Waldorfsalat und Preiselbeeren-Gelee	10.20
Schweizer Lachsterrine aus Lostallo mit Kürbis-Chutney, gepickelte Gurken, Micro-Kräuter und hausgemachten Balsamico-Perlen	12.80
Schwyzer Heusuppe  mit Kürbis-Crostini	10.20
Blaue Kartoffelsuppe mit Speck-Crostini	11.10
Hausgemachte Frühlingsrolle  mit Süss-Sauer-Sauce	pro Stück 5.50

Kalte Hauptgerichte

Rindstatar mit Toast und Butter auf Wunsch: mild, rassig oder scharf mit Calvados, Cognac oder Whisky	28.90 23.00 +3.00
Kalter Roastbeef-Teller mit Tartarsauce, Zwiebeln, Essiggurken, Pommes frites oder kleinem grünem Salat	28.10

Schweizer Gerichte

(von 11:00 bis 14:00 Uhr und von 17:30 bis 21:00 Uhr erhältlich)

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Hausgemachte Rösti und saisonalem Gemüse	37.40
Suure Mocke mit blauem Kartoffelstampf und Vanille-Karotten	32.30
Geschmorte Schweinsbäckli Tagliarini-Teigwaren und glasierte Radieschen	25.10
Crepinette von der Regenbogenforelle aus Rubigen mit blauem Kartoffelstampf und Vanille-Karotten	33.60
Pastetli mit Kalbsbrätchügeli und Mischpilzsauce mit Pommes frites und saisonalem Gemüse	23.40
Pastetli mit Mischpilzsauce  mit Pommes frites und saisonalem Gemüse	21.70

Egghölzli Klassiker

Fischknusperli Egglifilet im Bierteig, serviert mit Tartarsauce, Pommes frites und saisonalem Gemüse	27.60
Fitnesssteller mit hausgemachten Frühlingsrollen  Blattsalate, verschiedene Rohkostsalate, mit Süss-Sauer-Sauce Änderung Fitnesssteller +CHF 3.00	21.70
Gebratene Kalbsleberli mit Bratenjus, Zwiebeln, Kräutern, Rösti und saisonalem Gemüse	32.30
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und saisonalem Gemüse	25.10
Sautiertes Pouletgeschnetzeltes «Ceylon» mit Currysauce, Reis, frittierte Banane im Kokosmantel und Mandelsplittern	28.50
Kalbs Cordon Bleu* Gefüllt mit Buurehamme und Greyerzerkäse, serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse	33.20
Kalbsbratwurst* der Metzgerei Stettler aus Schüpfen an Zwiebelsauce mit Rösti, garniert mit Röstzwiebeln	22.50
Gebratene Früchte  mit Currysauce, Reis, frittierte Banane im Kokosmantel und Mandelsplittern	21.70
Salatteller mit warmen Pilz-Teigtaschen  Farbige Blattsalate, verschiedene Rohkostsalate, Croûtons, Kernen, Melone und Ei	23.40

Hausgemachte Pizzen (von 11:30 bis 14:00 Uhr und von 17:30 bis 21:30 Uhr erhältlich)

Pizza Margherita 	15.70
Tomaten, Mozzarella, Oregano	
Pizza Rustico	20.00
Tomaten, Mozzarella, Speck, Knoblauch, Zwiebeln, Oregano	
Pizza Tonno	18.30
Tomaten, Thon, Oliven, Zwiebeln, Kapern, Mozzarella, Oregano	
Pizza Prosciutto	18.30
Tomaten, Schinken, Mozzarella, Oregano	
Pizza Diavolo	20.00
Tomaten, pikante Salami, Mozzarella, Oregano	
Pizza Hawaii	19.10
Tomaten, Schinken, Ananas, Mozzarella, Oregano	
Zusatzbeilage	+2.00

Pizza Spezial: Pizza zum selber belegen

(jeden Dienstag von 17:30 bis 20.30 Uhr erhältlich)

Pizza Egghölzli	19.10
-----------------	-------



Gerne servieren wir Ihnen ausgewählte Hauptspeisen und Pizzen (*ausgenommen) als kleine Portion mit einer Reduktion von CHF 3.50

Für den kleinen Hunger

Belegte Brötli:

Ei, Spargel, Sellerie 	7.90
Schinken, Salami, Thon	9.00
Rauchlachs	13.50

Fleisch-/Fischdeklaration

Kalbs-, Rinds- und Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Egli	Deutschland
	Vegetarisch
	Vegan

Für ein Zusatzgedeck verrechnen wir CHF 3.50.

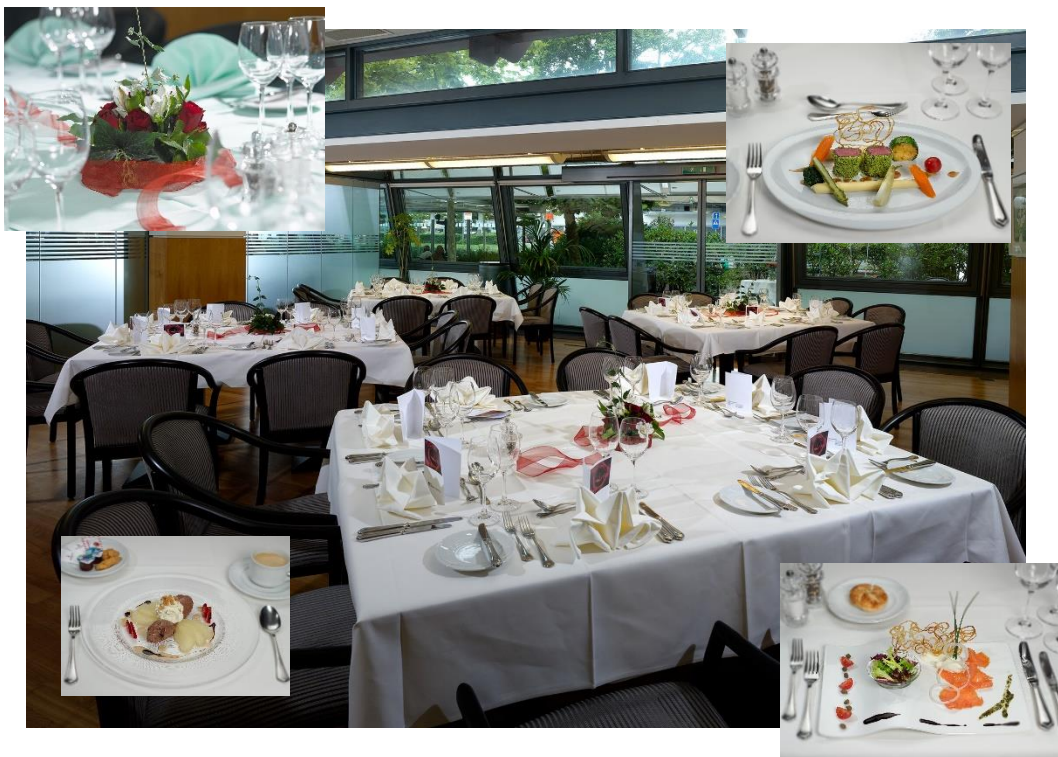
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mitarbeitenden.

Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt

«Feste feiern, wie sie fallen»

Bankette und Feiern im Egghölzli

Haben Sie schon unsere gediegenen Banketträumlichkeiten entdeckt? Unsere erfahrenen Gastgeber:innen stehen Ihnen gerne für eine persönliche und individuelle Beratung zur Verfügung. Lassen Sie uns gemeinsam Ihren besonderen Anlass unvergesslich gestalten!



Ihre Gastgeber:innen

Ronny Bichsel
Leiter Restaurant

Sandra Hänni
Chef de Service

Simone Blaser
Chef de Service

Pratheepan Satkunam
Leiter Küche

Egzon Jasari
Junior Sous-Chef

Joschua Kauke
Junior Sous-Chef

www.egghoelzli.ch

restaurant@egghoelzli.ch

031 350 66 40