

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

## Kalte Hauptgerichte

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

## 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 Eglifilet 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, frittierter Banane im Kokosmantel und Mandelsplittern	28.50
Kalbs Cordon Bleu* Gefüllt mit Buurehamme und Gruyére-Käse, 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, frittierter 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.

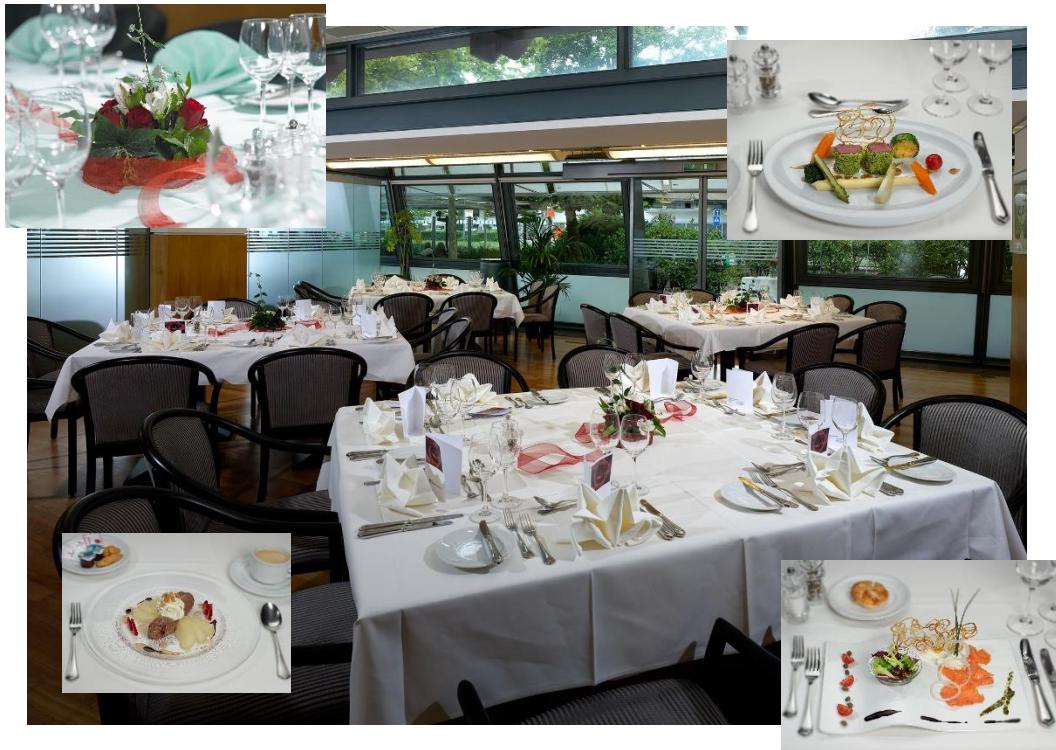
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mitarbeitenden.

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](http://www.egghoelzli.ch)

[restaurant@egghoelzli.ch](mailto:restaurant@egghoelzli.ch)

031 350 66 40