

# Schnitzelsonntag

Liebe Gäste

Wir bereiten am Schnitzelsonntag jedes Stück frisch zu. Bei viel Betrieb müssen Sie mit Wartezeiten von 25 bis 45 Minuten rechnen. Gruppen ab 10 Personen bitten wir, sich vorher mit uns in Verbindung zu setzen.

Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz.

Stellen Sie Ihr Schnitzel oder Ihr Cordon Bleu individuell zusammen.

|   | ○ Paniertes Schnitzel | ○ Cordon Bleu<br>(Dauer 25 Min) |
|---|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Fleisch</b>  |                       |                                 |
| ○ Kalbfleisch   | 39.-                  | 41.-                            |
| ○ Piemonteser Rind  | 31.-                  | 35.-                            |
| ○ Schweinefleisch   | 24.-                  | 28.-                            |
| ○ Poulet  | 25.-                  | 28.-                            |
| ○ Kinderschnitzel / Cordon Bleu<br>(Schweinefleisch, nur für Kinder)    | 14.-                  | 18.-                            |
| ○ Vegetarisches Tofu Cordon bleu<br>gefüllt mit Raclette - Röstzwiebeln |                       | 28.-                            |

## Panaden

- Cornflakespanade
- Zitronenpfefferpanade
- Zwiebel-Chnoblpanade
- Paprika-Chilipanade
- Klassisch
- Glutenfrei
- Mohn-Sesampanade
- Kräuterpanade

## Füllungen

- Fondue - Vorderschinken
- Moser Bio Brie - Lauch - Vorderschinken
- Lenker Berg Bleu - Birnen - Baumnüsse - Vorderschinken
- Raclette - glasierte Silberzwiebeln - Vorderschinken
- Bündner Bergkäse - Alpenkräuter - Vorderschinken

## Beilagen

- Country Cuts
- Pommes Frites
- Kroketten
- Salat
- Salat / Pommes Frites (halb / halb)