

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.

| | o Paniertes Schnitzel | o Cordon Bleu (Dauer 25 Min) |
|--|-----------------------|---------------------------------|
| Fleisch | | |
| o Kalbfleisch | 39.- | 41.- |
| o Piemonteser Rind | 31.- | 35.- |
| o Schweinefleisch | 24.- | 28.- |
| o Poulet | 25.- | 28.- |
| o Kinderschnitzel / Cordon Bleu (Schweinefleisch, nur für Kinder) | 14.- | 18.- |
| o Vegetarisches Bratkäse-Cordon bleu gefüllt mit Lauch und Äpfeln | | 28.- |

Panaden

- o Cornflakespanade
- o Pfefferpanade
- o Nusspanade
- o Paprika-Chilipanade
- o Klassisch
- o Glutenfrei
- o Mohn-Sesampanade
- o Kräuterpanade

Füllungen

- o Fondue - Vorderschinken
- o Ricotta - Bärlauch - Pecannüsse - Vorderschinken
- o Ziegenkäse - Dörrfeigen - Vorderschinken
- o Lenker Berg Bleu - Baumnüsse - Vorderschinken
- o Bündner Bergkäse - Alpenkräuter - Vorderschinken

Beilagen

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