

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 (Dauer 25 Min)
Fleisch		
○ Kalbfleisch	45.-	49.-
○ Rindfleisch	34.-	38.-
○ Schweinefleisch	25.-	29.-
○ Poulet	31.-	35.-
○ Kinderschnitzel / Cordon Bleu (Schweinefleisch, nur für Kinder)	14.-	18.-
○ Vegetarisches Bio Tofu-Cordon Bleu gefüllt mit Freiburger Vacherin und Orangenpfeffer		30.-

Panaden

- Laugenbrezelpanade
- Cornflakespanade
- Nusspanade
- Paprika-Chilipanade
- Klassisch
- Glutenfrei
- Sesam-Currypanade
- Kräuterpanade
- Brotretter-Panade

Füllungen

- Fondue - Vorderschinken
- Miuchgsicht- Federkohlpesto - Vorderschinken
- Brie – Aprikose - Rosmarin - Vorderschinken
- Vacherin Mont d'Or - Pecannüsse - Vorderschinken
- Bergkäse - Alpenkräuter - Vorderschinken

Beilagen

- Country Cuts
- Frienisberger Frites
- Salat
- Salat / Frienisberger Frites (halb / halb)