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	46.-	49.-
○ Rindfleisch	35.-	39.-
○ Schweinefleisch	27.-	31.-
○ Poulet	33.-	37.-
○ Kinderschnitzel / Cordon Bleu (Schweinefleisch, nur für Kinder)	15.-	19.-
Vegetarisch		
○ Bratkäse Cordon Bleu gefüllt mit Nektarinen-Himbeerchutney		32.-

Panaden

- ○ Kräuterpanade
- ○ Cornflakespanade
- ○ Nusspanade
- ○ Paprika-Chilipanade
- ○ Klassisch
- ○ Glutenfrei
- ○ Farina Bonapanade (Tessiner Mais)
- ○ Zwiebel-Knoblauchpanade
- ○ Brotretter-Panade

Füllungen

- ○ Fondue - Vorderschinken
- ○ Sennenflade - Haselnüsse - Vorderschinken
- ○ Ricotta - Peperoni - Vorderschinken
- ○ Blauer Schnee - Rauchpaprika - Kürbis - Vorderschinken
- ○ Bergkäse - Alpenkräuter - Vorderschinken

Beilagen

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