

*Schön, sind Sie bi öis!*

**Wir sind einfach und bodenständig...**

...darum wollen wir nichts Neues erfinden,  
keine Erlebnisastronomie veranstalten.  
Unser Ziel ist es, Sie in einem gepflegten,  
gemütlichen Rahmen zu verwöhnen  
und das mit ehrlichen Produkten und zu fairen Preisen,  
damit Sie zufrieden nach Hause gehen,  
von uns weitererzählen  
und uns in bester Erinnerung behalten.

♥ -lich ond en Guete

*Öichi Gaschtgäber: Claudia & Philipp Blum*

*Team Chochi: Blum-Köpfli Corinne, Hiltbrunner Elio (Küchenchef)  
Graf Gian-Luca, Hüßsy Olivier, Häfliger Luise,  
Sivakala Arulnathan, Aghela Afshari, Zurfluh Kurt V.*

*Team Service: Berger Sonja, Grob Beatrice, Müller Jürg (Stv. Geschäftsleitung),  
Munsky Anja, Palus Sara, Ryter Doris, Schalthess Cornelia.*

## Vorspiis

**Sommerliche Suppe** warm oder kalt (fragen sie unseren Service) 9.50

**Grüner Salat** | Croûtons | Hausgezogene Sprossen 9.50  
Gehobelter Bergkäse Kleinere Portion 7.50

**Gemischter Salat** vom Biohof Michel 13.50  
Saisonale Gemüse-Salate Kleinere Portion 10.50

„**Markbein**“ 15.50  
Valle Maggia Pfeffer | Hausgemachtes Foccacia | Kalbsjus

De Bescht i de Eidgenosseschaft | vom Chef produziert  
**Schwartenmagen** | Kräutervinaigrette 12.50

**Gratinierter Ziegenfrischkäse** vom Biohof Fischer 13.50  
Balsamico-Feigen | Hausgemachtes Foccacia

**Hausgemachte Blumenkohl-Croquetas** 13.50  
Mayonnaise aus schwarzem Knoblauch

Allerlei us de Hausmetzgerei  
„**Schnousi**“ Teller Fleischkäse | Schwartenmagen | Speck | Wurst 13.50

## *Ochsen Klassiker*

Bi üs im Ochse „handgeschnitten“

<b>Tartare</b> Rind   hausgemachtes Focaccia   Butter	80Gr.	22.50
	160 Gr.	36.50

SQBeef Schweizer Qualitätsrind

<b>Rindshuftsteak</b> ca. 250 Gr.   Kräuterbutter		42.50
Gebackener Pommes Anna   Saisonales, lokales Gemüse		

„Züri“ Geschnetzeltes | Champignons  
Röschti

Kalb Regional	41.50
Kleinere Portion	37.50

**Wienerschnitzel** | Preiselbeeren  
Pommes Frites

Kalb Regional	41.50
Kleinere Portion	37.50

**Schnitzel paniert**  
Pommes Frites

Schwein Regional	26.50
Kleinere Portion	23.50

**Rahmschnitzel** | Nudeln

Schwein Regional	26.50
Kleinere Portion	23.50

**Schweinskotelette** | Tomatenchutney  
Gebackener Pommes Anna | Saisonales, lokales Gemüse

Schwein Regional	34.50
------------------	-------

## *Köstlichkeiten*

**Hausgemachte Langusten Ravioli** | Limonen-beurre-blanc 34.50

**Poulet-Saté-Spiess** | Indonesische Erdnusssauce 34.50  
Gebratener Gemüsereis

**Antipasti Gemüseteller mit Burrata** 26.50  
Basilikum | Tomatenchutney | Hausgemachtes Foccacia

## *Cordon-bleu* vom Schweinsnierstück Regional

**Classic** | Schinken | Raclettekäse 34.50  
Pommes Frites Kleinere Portion 31.50

**„Vampir“** | Peperoncini | Knoblauch 34.50  
Schinken | urchiger Bergkäse aus Wollerau  
Pommes Frites Kleinere Portion 31.50

**„Ticino“** | Rohschinken | Taleggio | Dörrtomaten 34.50  
Pommes Frites Kleinere Portion 31.50

Portion Gemüse zusätzlich + 7.50

Variante Kalbfleisch + 10.00

## *Fitnessställer*

Mit saisonalen Gemüse-Salaten | Croûtons | hausgezogenen Sprossen

<b>Zanderfilets im hausgemachten Bierteig gebacken</b>		34.50
Sauce Tartare	Kleinere Portion	31.50
SQBeef Schweizer Qualitätsrind		
<b>Rindshuftsteak</b> ca. 250 Gr.   Kräuterbutter		42.50
<b>Schnitzel paniert</b>		26.50
	Kleinere Portion	23.50
<b>Schweinskotelette</b>   Tomatenchutney		29.50
<b>Cordon-bleu „Classic“</b>		34.50
Schinken   Raclettekäse	Kleinere Portion	31.50
<b>Cordon-bleu „Vampir“</b>		34.50
Schinken   Bergkäse   Peperoncini   Knoblauch	Kleinere Portion	31.50
<b>Cordon-bleu „Ticino“</b>		34.50
Rohschinken   Taleggio   Dörrotomaten	Kleinere Portion	31.50
Portion Pommes Frites zusätzlich		7.50
Blumenkohl-Croquetas zusätzlich		7.50
Gebackener Pommes Anna zusätzlich		6.00

## Zom Dessert

Mini

<b>V</b> acheringlacé nach altem Rezept von Jeannette	12.50   9.50
<b>E</b> iscafé gerührt mit Baileys   Rahm	11.50   9.50
<b>O</b> ringen Crema-Catalana mit Cassisglacé	10.50
<b>C</b> oupe Dänemark   Vanilleglacé   Schokoladensauce   Rahm	10.50   8.50
<b>C</b> oupe Dulcinea   Vanille- & Caramelglacé   Caramelsauce   Rahm	10.50   8.50
„ <b>E</b> s Verrisserli“   Himbeersorbet mit Himbeergeits	8.50



## Erdbeeren aus der Region...s het so lang's het

<b>C</b> oupe Romanoff   Vanilleglacé   Marinierte Erdbeeren	12.50   9.50
<b>M</b> arinierte Erdbeeren mit Rahm	9.50

## Oder es Chugeli Glacé

### Unsere Aromen

<b>Rahmglacé</b>	Vanille   Erdbeer   Mocca   Schoko   Caramel   Fior-di-Latte
<b>Sorbetglacé</b>	Aprikosen   Zwetschgen   Mango   Himbeer   Citro

1 Kugel ohne Rahm	4.00
1 Kugel mit Rahm	5.50

## *Guet wenn me's weiss*

### **Andere hängen es an die grosse Glocke**

Für uns ist es selbstverständlich, dass wir das Gemüse und das Fleisch wenn immer möglich aus der näheren Umgebung beziehen. Wir achten auf eine gesunde und schonende Zubereitung der Speisen und produzieren noch mit Urprodukten wie Butter, Rahm, Rapsöl etc.

♥ Und...hausgemacht, ist bei uns auch wirklich selbstgemacht ♥

<b>Salat</b>	Hauptsächlich vom Biohof Michel, Roggliswil
<b>Gemüse</b>	Forster Gemüse, Pfaffnau
<b>Eier</b>	Familie Schweizer, Strengelbach
<b>Fleisch</b>	Metzgerei Kreienbühl Vordemwald & Metzgerei Häller Dagmersellen Regionale Familienbetriebe   zum Teil Zerlegung hier im Hause
<b>Wurstwaren</b>	Eigenproduktion

### **Lebensmittelverordnung vom 01. Mai 2017**

Gerne geben wir Ihnen hierzu mündlich Auskunft, weisen aber im Vorfeld darauf hin, dass die von uns angebotenen Speisen und Getränke allergene Inhaltsstoffe aufweisen können.

### **Fleischdeklaration | Poulet | Fisch**

Wir konzentrieren uns auf Schweizer Fleisch und vorwiegend aus der Region. Sollte dies einmal nicht möglich sein, ist es deklariert.

Languste: Reussfang aus Norwegen

### **Hahnenwasser**

Gratis ist nie umsonst, auch eine Dienstleistung kostet Geld. Wir verrechnen darum einen kleinen Unkostenbeitrag für Wasser/Abwasser, Personalkosten, Zinsen etc.

**Die Preise** CHF inkl 7.7% MwSt.

**Ihr Zweitliebster** (Hund) bleibt im Säli draussen wie in der Migros.

### **Öffnungszeiten**

Mittwoch – Samstag 10:00 bis die letzten Gäste gehen | spätestens 23:00  
Sonntag 10:00 bis die letzten Gäste gehen | spätestens 22:00

Montag und Dienstag Ruhetag

### **Unsere Küche ist geöffnet**

Mittwoch - Samstag  
11:30 – 13:15 Uhr & 18:00 – 21:00 Uhr

Sonntag  
11.30 – 14.00 Uhr & 16.30 – 19:00 Uhr