

Urchige *Hirschenkost* Choscht

Les plats traditionals *** our traditional menus

Äipler Macaroni mit Schinken, Kartoffelwürfeli und Käse	19.--
Macaroni avec jambon, pommes de terre et fromage Macaroni with ham, potatoes and cheese	
Sennen-Rösti, Schinken, Speck, Zwiebeln überbacken mit Käse	19.50
Roesti au jambon, aux lardons, aux oignons, gratiné au fromage Roesti with ham, bacon and onions, over-baked with cheese	
Riz Casimir (Pouletgeschnetzeltes mit Reis mit Currysauce und Früchten)	20.50
Emincé de poulet et riz à la sauce au curry et aux fruits Sliced chicken with rice and curry sauce and fruits	
Rinds-Schmorbraten nach Art des Chefs mit Gemüse und Kartoffelstock	26.50
Viande de boeuf braise aux légumes, aux pommes purées Braised beef with vegetables and mashed potatoes	
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher – Art“ mit knuspriger Rösti und Gemüse	34.50
Emincé de veau à la crème e aux champignons couche & roesti Sliced veal “Zurich style” with cream sauce and champignons & roesti and vegetables	

Urchige *Hirschenkost* Choscht

Les plats traditionals *** our traditional menus

Kalbskopf mit Vinaigrette und Salzkartoffeln 19.--

Tête de veau à la vinaigrette aux pommes nature

Calf's head with vinaigrette sauce with boiled potatoes

Kutteln mit Tomatensauce und Salzkartoffeln 19.--

Tripes italienne aux pommes nature

Tripe Italian style with boiled potatoes

Berner Platte – Dörrbohnen und Sauerkraut mit Speck, 29.50

Fleisch, Wurst und Salzkartoffeln

Plat bernoise (haricots verts séchés et choucroute, lard, viane et saucisses aux pommes nature)

Bernese platter (dried French beans and sauerkraut with bacon, meat and sausages and boiled potatoes)

Fondue Chinoise à discretion ab 2 Personen 38.--p.P.

mit verschiedenen Saucen und Garnituren und Beilage

Accompagnés de garnitures et de sauces diverses

With various garnishing and sauces