SPEISEKARTE

VORSPEISE:

Tagessuppe hausgemacht	klein / gross	6.00	8.50
Gerstensuppe hausgemacht			9.50
Salat grün			6.50
Salat gemischt			9.50

FÜR DEN KLEINEN HUNGER:

Chnoblibrot / mit gemischtem Salat		7.50	16.00
Hüttenberg Toast (mit Speck und Zwiebeln)			13.00
Salatteller gross			17.00
Wurst-Käsesalat	einfach / garniert	14.00	20.00
Speckteller			14.00
Hüttenbergplättli (ab 2 Personen)	pro Person		21.50
Käseplättli gemischt			18.50

FÜR DEN GROSSEN HUNGER:

Käsespätzli mit gerösteten Zwiebeln und Apfelmus	klein / gross	17.50	21.50
2 Schweinsschnitzel paniert	Pommes / gem. Salat		22.00
Steak (vom Schweinsnierstück) mit Kräuterbutter	Pommes / gem. Salat		22.00
Buurekotlett (ca. 500g) mit Kräuterbutter	Pommes / gem. Salat		24.00
Pouletbrust Knusperli mit Tartaresauce	Pommes / gem. Salat		22.00

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE:

Portion Pommes	klein / gross	6.50	10.50
Poulet Nuggets mit Pommes			13.00
1 Schweinsschnitzel, parniert mit Pommes			13.00
Wienerli	Brot / Pommes	7.50	11.50

DESSERT UND GLACÉ:

Verlangen Sie unsere Dessert- & Glacékarte

Preise in CHF, inkl 7.7% MwSt.

WARME GETRÄNKE MIT SCHUSS:

Lumumba (heisse Schoggi mit Rum)	3cl	9.50
Rumpunsch oder Tee mit Rum	2cl	6.00
Jagertee	4cl	6.00
Fröschli (Grüner Vodka mit Pfefferminztee)	4cl	6.00
Holdrio (Hagenbuttentee mit Zwetschgenschnaps)	4cl	6.00

WARME GETRÄNKE:

Kaffee Crème, Espresso		4.00
Milchkaffe		4.50
Kaffee Mélange, Cappucino		5.00
Ovo, Schoggi		4.50
Tee (Scirocco) Piz Palü, Pfefferminze, Verveine, Früchte, Ceylon, Kamille-Orange		4.50
Apfelpunsch hausgemacht, Rumpunsch		4.00

KAFFEE MIT SCHUSS:

Kaffee Lutz, Fertig	4cl	6.00
Kaffee Baileys / Amaretto	4cl	7.50
Coretto Grappa		6.00
Schümli Pflümli	4cl	7.50
Huuskafi im Chacheli	4cl	8.00

BRÄNDE:

Trester, Chrüter		4cl	40.0%	6.00
Kirsch, Zwetschgen, Pflümli		4cl	40.0%	7.50
Williams 'Musterbuur'	Gebr. Kümin	4cl	40.0%	7.50
Vielle Poire, Vielle Prune 'Musterbuur'	Gebr. Kümin	4cl	40.0%	8.00
Grappa Paesanella Amarone / Brunello		4cl	41.0%	8.50
Amaretto		4cl	28.0%	7.50
Baileys		4cl	17.0%	7.50
Cognac		4cl	40.0%	8.00
Rum		4cl	40.0%	8.00

GETRÄNKEKARTE

DIVERSE MINERAL & SAFT OFFEN:

	20cl	30cl	50cl	100cl	150cl
Eptinger mit/ohne Kohlensäure	2.50	3.50	4.50		11.00
Rivella rot, Shorley, Coca Cola					11.00
Pepita, Citro, Hofeigener Apfelsaft				8.00	
Ice Tea (Hausgemacht Schochtopf GmbH)				8.00	

IM FLÄSCHLI:

Rivella blau, Sinalco, Cola Zero		4.50

IM SHAKER:

Milchshake Erdbeer, Vanille, Banane, Mocca (inkl. Shakebecher)	30cl	5.00

BIER & MOST:

Edelspez Premium	33cl	4.50
Panaché naturtrüb	33cl	4.50
St.Galler Klosterbräu	33cl	5.00
Lager hell	50cl	6.00
Weisser Engel	50cl	6.50
Möhl Saft, klar oder trüb / alkoholfrei	50cl	6.00
Bschorle, alkoholfrei	33cl	4.50

PROSECCO & APPERITIVE:

Prosecco Goccia d'Oro (ab 3 Cüpli machen wir gerne eine Flasche auf)	10cl	11.0%	7.50
Prosecco Goccia d'Oro	75cl	11.0%	42.00
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Mineral)	30cl		9.50
Hugo (Holundersirup, Prosecco, Mineral)	30cl		9.50
Marito (Marito, Prosecco, Mineral)	30cl		9.50
Martini	4cl	15.0%	7.50
Campari	4cl	23.0%	7.50
Appenzeller	4cl	29.0%	6.00

Preise in CHF, inkl 7.7% MwSt.

WEINKARTE

OFFENWEINE

WEISSWEIN:

Räuschling	Zürichsee AOC, Kümin Freienbach	10cl	5.00	50cl	22.00
Piacere	Mont sur Rolle, Wallis	10cl	6.00	75cl	38.00
Gespritzer Weisswein				30cl	7.00

FEDERWEISS:

Goldschatz	Zürichsee AOC, Pinot noir Kümin Freienbach	10cl	5.00	50cl	22.00

ROSÉ:

Rosenberg Rosé	Zürichsee, Kümin Freienbach	10cl	5.00	50cl	22.00

ROTWEIN:

Roter Schwyzer	Schwyz, Kümin Freienbach	10cl	5.00	50cl	25.00
Goldschatz-Riposo Svizzera	Assemblage, Kümin Freienbach	10cl	5.50	50cl	25.00
El Toro Tempranillo	Spanien	10cl	5.00	50cl	22.00

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN:

Aigle les Murailles	Wadt	75cl	48.00
Piacere	Mont sur Rolle, Wallis	75cl	38.00

ROSÉ:

Zürichsee AOC	im Tonkrug, Kümin Freienbach	50cl	27.00

ROTWEIN:

Trio Classico	Barrique, Kümin Freienbach	75cl	48.00
Leutschner Clever Spätlese	Kümin Freienbach	75cl	44.00
Piacere	Mont sur Rolle, Wallis	75cl	38.00
Torre d'Orti Rosso Veronese	Venetien DOC, Italien	75cl	38.00
Anarkos Rosso Puglia IGT	Apulien, Italien	75cl	38.00
Frias del Val Crianza	Rioja DOC, Spanien	75cl	38.00

Preise in CHF, inkl 7.7% MwSt.

OF VORBSTELLIG:

KÄSEFONDUE

von der Käserei Sutter in diversen Sorten:	pro Person (210g Chäs)	25.00
Klassisch, Italiano, Chili, Bärlauch (saisonal)		
serviert mit Brot, Herdepfel, Chnobli ond Berestöckli		

RACLETTE:

Verschiedene Sorten Raclette-Käse	pro Person (180g Chäs)	27.00
(Klassisch, Pfeffer, Chnobli, Peperoni)	pro Person, à Discrétion	31.50
serviert mit Herdepfel, Gürkli, Maischölbeli,		
Silberzwiebeli, Curry-Zucchetti		

RACLETTE MIT TISCHGRILL:

Verschiedene Sorten Raclette-Käse	pro Person	
mit Herdepfeli, Cipollata, Speck, Schwein, Poulet,	(110g Chäs & 110g Fleisch)	35.00
Rind, Champignon, Peperoni, Zuccetti,	pro Person, à Discrétion	40.00
diversi husgmachti Sauce		

FONDUE CHINOISE:

Fleisch (Rind, Schwein, Poulet, Pferd) mit	Pro Person, inkl. Salot	44.00
verschiedeni husgmachti Sauce,	à Discrétion	48.50
Ris ond Pommes Frites	Pro Person, ohni Salot	37.50
(Beilage & Sauce à Discrétion, Fleisch 200g p.P.)	à Discrétion	42.00

HEISSER BEINSCHINKEN MIT KARTOFFELSALAT, GEM. SALAT: ab 10 Personen

oder ab 30 Personen, au mit Salotbuffet möglich	pro Person	24.00

GRILLPLAUSCH: ab 20 Personen

Salotbuffet, Fleisch, Pommes à Discrétion	pro Person	33.00

BUUREBRUNCH: ab 20 Personen

Husgmachte Zopf, versch. Brote, Rösti, Speck, Eier, Fleisch-ond Chäsplatte

Jogurt nature, Birchermüesli, Kaffi, Milch, etc.	pro Person	29.50

Dessertbuffet: ab 20 Personen	pro Person	12.00

Bei Allergenen wenden Sie sich an uns oder unsere Mitarbeiter.

Preise in CHF, inkl 7.7% MwSt.

HERKUNFT UNSERER SPEISEN UND PRODUKTE:

Das Fleisch beziehen wir von der Burämetzg Thürig AG aus St.Gallenkappel und Dietfurt, ein wenig aus dem Top CC. Alles nur Schweizer Fleisch.

Die Poulebrust Knusperli und Poulet Nuggets stammen vom Hof Eberhard-Vogel aus Ernetschwil.

Die Bio-Eier holen wir bei unserer Schwester/Schwägerin, Familie Jäger im Hoffeld.

Käse, Fondue und Raclette kommen von den umliegenden Käsereien Sutter, Trachsel und Liechti.

Der Wein und Schnaps liefert Gebrüder Kümin aus Freienbach und die Getränke werden von der Landi Goldingen geliefert.

Die Glace wird von I Gelati aus Meilen produziert mit Milch von den Zürcher Oberländer Bauern.

Etwas Weniges kommt von unserem eigenen Hof:
Beeren und Obst, Baumnüsse für die Nusstorte (solange Vorrat),
Süssmost aus ungespritzem Hochstammobst, Kräuter und teils Gemüse aus dem eigenen Garten.

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNS ODER UNSERE MITARBEITER.