

# Wirtschaft zur Eintracht

## SPEISEKARTE

WARME GERICHTE AB 18.00/ SA SO AB 11.30 UHR  
SO BIS 18.00 UHR

### SALATE, VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

GRÜNER SALAT		8.30
GEMISCHTER SALAT		9.80
GRÜNER SALAT IN DER SCHÜSSEL FÜR 2 PERSONEN		15.50
GEMISCHTER SALAT IN DER SCHÜSSEL FÜR 2 PERSONEN		18.50
WURSTSALAT		18.50
WURST-KÄSESALAT		20.50
SIEDFLEISCHSALAT		24.00
EINTRACHT-PLÄTTLI	KLEIN	19.50
	GROSS	28.50
AB DREI PERSONEN	PRO PERS.	14.00
MIT GERÄUCHERTEM AUS DEM TÖSSTAL UND KÄSE AUS DEM OBERLAND, SCHÖN GARNIERT		
SANDWICH		7.00

### SUPPEN UND WARME GERICHTE

RINDERKRAFTBRÜHE (CONSOMMÉ) MIT FEINEN GEMÜSESTREIFEN		12.50
KNOBLIBROT BAGUETTE, BUTTER, KNOBLI, GRUYÈRE		8.50

Alle Preise in CHF, inklusive MwSt.

# Wirtschaft zur Eintracht

## BEKANNTES

BRATWURST, ZÜRI REGIO FRITES 22.00  
ZWIEBELSAUCE  
BAUERNBRATWURST 200 GR. VON MARKUS  
AESCHLIMANN / LUDETSWIL

SCHWEINSSTEAK  
GEMÜSE, POMMES FRITES  
KRÄUTER- ODER PFEFFERBUTTER  
160 GRAMM 25.50  
220 GRAMM 30.50

FITNESS, MIT SAISONALEN SALATEN 25.50

ZÜRI REGIO FRITES EINE PORTION 9.50  
DOPPELPORTION 18.00

## AUS DEM GARTEN / VEGETARISCH

GANZE ARTISCHOCKE 24.50  
NEUE KARTOFFELN, KRÄUTERVINAIGRETTE MIT BIO EI

## SPEZIAL

BRASATO - RAVIOLI 26.50  
AGLIO OLIO PEPERONCINI  
MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL, PEPERONCINI, PARMESAN  
UND PREZZEMOLO  
RAVIOLI VON JOLYS PASTA DÜRNTEN

# Wirtschaft zur Eintracht

## MENU

PREIS A LA CARTE

CREVETTENCOCKTAIL  
TOAST UND BUTTER 16.50  
CREVETTEN CHILE, WILDFANG

ODER

KÜRBISCRÈMESUPPE MIT KERNÖL 12.50

ODER

SAISONSALAT MIT BÜNDNER BERGKÄSE, 14.50  
FRISCHEN FEIGEN UND KNOBLAUCHCROUTONS

\*\*\*

SWISS ALPINE ZANDERFILET " A LA FEE VERTE"  
BLATTSPINAT UND DAMPFKARTOFFELN

ODER

RINDSFILET AUS REGIONALER WEIDEHALTUNG  
SCHALOTTEN – COGNACSAUCE  
SAISONGEMÜSE, SAFRANRISOTTO

\*\*\*

MARSALABIRNE MIT ZIMTSAUCE

ODER

NOUGATPARFAIT MIT BROMBEEREN

ODER

KÄSE AUS GIRENBAD

MENU KOMPLETT	61.50
HAUPTGANG PLUS	50.50
MIT DESSERT ODER VORSPEISE	
HAUPTGANG SOLO	39.50
RINDSFILET	PLUS 5.00

# Wirtschaft zur Eintracht

## DESSERTS UND GLACÉS

CARAMELKÖPFLI	8.00
MIT BIO - EIERN ZUBEREITET, IM GLAS SERVIERT MIT SCHLAGRAHM	
HEISSI LIEBI	12.50
COUPE MIT VANILLEGLACÉ, HEISSEN HIMBEEREN, SCHLAGRAHM	
MIT HIMBEERGEIST	PLUS 3.50
HAUSGEMACHTER SCHOGGIKUCHEN	4.80
MIT SCHLAGRAHM	PLUS 1.50
NOUGATPARFAIT MIT BROMBEEREN	13.00
MARSALABIRNE MIT ZIMTSAUCE	13.00
GLACÉS IM BECHER	5.60
VANILLE, SCHOGGI, MOCCA, PISTACHE	
VOLAND-GLACÉ, HERGESTELLT MIT NATÜRLICHEN ZUTATEN UND AROMEN	
DESSERTPORTION GIRENBADER KÄSE	8.50
AUF WUNSCH SERVIEREN WIR IHNEN GERNE KÜMMEL DAZU	