

# 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	8.80
GEMISCHTER SALAT	10.30
GRÜNER SALAT IN DER SCHÜSSEL	16.50
GEMISCHTER SALAT IN DER SCHÜSSEL	19.50
NÜSSLISALAT MIT BIO EI	13.50
SPÄCKPLÄTTLI KLEIN	18.50
AB ZWEI PERSONEN PRO PERS.	14.00
MIT GERÄUCHERTEM SPECK, TOBELWURST UND KÄSE AUS DEM OBERLAND, SCHÖN GARNIERT	
SANDWICH (KÄSE, RAUCHSPECK)	7.00
BAUERNSCHÜBLIG GERÄUCHERT	9.50
HERGESTELLT VON MARKUS AESCHLIMANN/LUDETSWIL	

### SUPPEN UND WARME GERICHTE

RINDERKRAFTBRÜHE (CONSOMMÉ) MIT GEMÜSESTREIFEN	12.50
KNOBLIBROT BAGUETTE, BUTTER, KNOBLI, GRUYÈRE	9.00

# Wirtschaft zur Eintracht

## BEKANNTES

BRATWURST, ZÜRI REGIO FRITES 23.00  
ZWIEBELSAUCE  
BAUERNBRATWURST (SCHWEINSBRATWURST) 200 GR.  
VON MARKUS AESCHLIMANN / LUDETSWIL

SCHWEINSSTEAK  
GEMÜSE, POMMES FRITES  
KRÄUTER- ODER PFEFFERBUTTER  
160 GRAMM 28.50  
220 GRAMM 32.50

ZÜRI REGIO FRITES EINE PORTION 9.50  
DOPPELPORTION 18.00

## VEGETARISCH

KAPPUZZINER - AUFLAUF 30.50  
KARTOFFELN, BLATTSPINAT, CHAMPIGNONS A LA CRÈME  
UND GREYERZERKÄSE

ZUBEREITUNGSZEIT 25 MIN.

## SPEZIAL

TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSAUCE 34.50  
SIEDFLEISCH VOM SCHWEIZER WEIDERIND (HUFTDECKEL)  
WURZELGEMÜSE UND SALZKARTOFFELN

# Wirtschaft zur Eintracht

## MENÜ

PREIS A LA CARTE

KLEINE QUICHE LORRAINE 16.50  
SALATBOUQUET

ODER

RÜEBLISÜPPCHEN MIT SAFRANBLÜTEN 14.50  
RAHMHÄUBCHEN

ODER

NÜSSLISALAT MIT BIO EI

\*\*\*

RINDSFILET STROGANOFF  
RINDSFILETWÜRFEL MIT CHAMPIGNONS,  
PEPERONISTREIFEN, GURKENSTREIFEN UND SAUERRAHM  
PREZZEMOLO - SPÄTZLI, SAISONGEMÜSE

ODER

KALBSBRATEN VOM HOHRÜCKEN  
SÜSSKARTOFFELSTAMPF, CURRYWIRSING

\*\*\*

MOUSSE VON ZARTBITTERSCHOKOLADE  
GREYERZER DOPPELRAHM

ODER

GEBRANNTÉ CRÈME MIT WEINBIRNE

ODER

AUSWAHL VON GIRENBADER KÄSESPEZIALITÄTEN

MENU KOMPLETT	67.50
HAUPTGANG PLUS (MIT DESSERT ODER VORSPEISE)	54.50
HAUPTGANG SOLO	42.50
RINDSFILET STROGANOFF PLUS	6.00

Alle Preise in CHF, inklusive MwSt.

# Wirtschaft zur Eintracht

## DESSERTS UND GLACÉS

CARAMELKÖPFLI 8.50  
MIT FRISCHEN BIO - EIERN ZUBEREITET, IM GLAS SERVIERT,  
MIT SCHLAGRAHM

COUPE NESSELRODE 13.00  
VANILLEGLACÉ, VERMICELLES, MERINGUES, RAHM

VERMICELLES 10.50  
DER KLASSIKER AUS MARRONI, MIT KIRSCH

MOUSSE VON ZARTBITTERSCHOKOLADE 14.50  
GREYERZER DOPPELRAHM

GEBRANNTER CRÈME MIT WEINBIRNE 14.50

COLONEL 10.50  
EINE KUGEL ZITRONENSORBET, VODKA 20CL  
EINE WEITERE KUGEL SORBET PLUS 3.50

AFFOGATO 7.50  
ESPRESSO MIT EINER KUGEL VANILLEGLACÉ

HAUSGEMACHTER SCHOGGIKUCHEN 4.80  
MIT SCHLAGRAHM PLUS 1.50

DESSERTPORTION GIRENBADER KÄSE 9.00  
AUF WUNSCH SERVIEREN WIR IHNEN GERNE KÜMMEL  
DAZU