



**UNSER TAKEAWAY KARTE
FÜR DEN SAMSTAG ABEND
LIEFERUNG ODER ABHOLUNG
ZWISCHEN 18 UND 21 UHR**

LIEFERORTE:

**OBERDORF, NIEDERDORF, HÖLSTEIN,
BENNWIL, LAMPENBERG,
RAMLINSBURG, BUBENDORF, ZIEFEN,
REIGOLDSWIL, TITTERTEN,
ARBOLDSWIL, LIEDERTSWIL,
WALDENBURG UND LANGENBRUCK.**

**GLUTEN- UND
LAKTOSEFREI**

Ein grosses Ernährungsthema soll bei uns kein grosses Thema sein:

Viele Rezepte sind von Natur aus gluten- und/oder laktosefrei oder lassen sich mit dem Austausch nur einer Zutat zBsp. glutenfrei machen. So entsteht wieder eine Karte für alle. Sie finden die entsprechenden Kennzeichnungen jeweils links vom Gericht. Weil wir im Falle einer Unverträglichkeit aber lieber doppelt prüfen:

Bitte teilen Sie dem Service unbedingt mit,
wenn Sie gluten- und/oder laktosefreies Essen benötigen.

Auskunft über Allergene

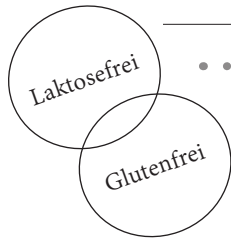
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne. Bitte fragen Sie uns, so können wir auf Ihre Bedürfnisse eingehen.

Herkunftsnachweise

Rind, Kalb, Schwein, Poulet – Schweiz

VORSPEISEN

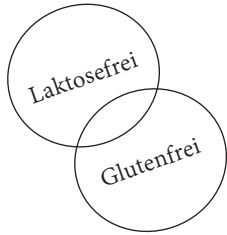
SUPPEN



..... • **Knollenpowersuppe**

Wirsing, Pastinaken, Randen, Tomaten,
Lauch, Rübli, Paprika, Kartoffeln

9.50



..... • **Maissuppe**

9.50

SALATE

**Grüner
oder gemischter Salat**

8.50 9.50

nach Wahl mit hausgemachter
französischer oder italienischer Salatsauce

HAUPTSPEISEN

Glutenfrei
möglich

Alle Panaden und Saucen sind glutenfrei möglich.
Bitte wenden Sie sich an das Servicepersonal.

—SCHWEIN—

Schnitzel paniert

1 Schnitzel 20.50 2 Schnitzel 27.50

Cordonbleu mit Emmentaler und Schinken

Ladies Cut 27.50 Gents Cut 29.50

Greyerzer Cordonbleu

mit Specktranchen, Greyerzerkäse und feinstgeschnittenen Zwiebeln

Ladies Cut 31.50 Gents Cut 33.50

Glutenfrei

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter

• • • 180gr 26.50 250gr 29.50 300gr 32.50

—VOM KALB—

Wienerschnitzel

39.50

Rösslischnitzel, paniert, mit Milken und Kräuterbutter gefüllt

42.50

Kalbscordonbleu mit Emmentaler und Schinken

43.50

Geschnetzelte Kalbsleber

in Butter gebraten und mit Cognac flambiert oder mit Madeirasauce

29.50

Laktosefrei

Glutenfrei

• • • • • Kalbskopf mit einer Gemüse vinaigrette

24.50

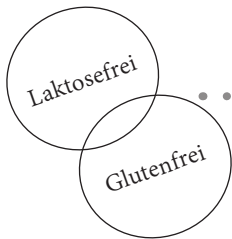
Geschmorte Kalbsbäckli an Rotweinsauce

38.50

—VOM POULET—

Gebratenes Pouletbrüstli mit Rahmsauce oder Kräuterbutter

29.50



VOM RIND

Kutteln Napolitan

20.50

Bouef Bourguignon

ein altes traditionelles Gericht

38.50

BEILAGE NACH WAHL

Mit Pommes Frites, Kroketten, Rösti, Butternudeln, Reis, hausgemachten Spätzli, Kartoffelstock dazu auf Wunsch Saisongemüse.

VEGETARISCH

Gemüse Bourguignon

mit Kräuterkartoffelstock

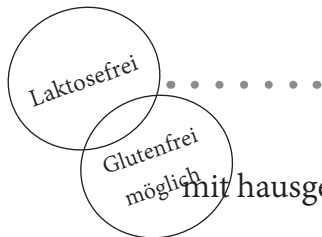
26.50

Rueblignocchi

an Gorgonzola Sauce

24.50

FONDUE CHINOISE TAKE AWAY



Feinstes Fleisch vom Rind,
Kalb, Schwein und Poulet

mit hausgemachter Knoblauch-, Tartare-, Curry-, Nüssli-, Cocktail-
und Senfsauce.

200g Fleisch Fr. 20-

250g Fleisch Fr. 24.50

300g Fleisch Fr. 28.50

KALTE KLASSIKER

CERVELAT

Wurstsalat

einfach 12.-

garniert 17.-

mit Pommes Frites 17.-

Wurst-Käse-Salat

einfach 14.-

garniert 20.-

mit Pommes Frites 20.-

Metzger-Salat

Wurstsalat, verfeinert mit Salami, Speck und Emmentaler

19.-

THON

Thonsalat garniert

19.-

.....