



S'hät allerlei **G**attig **S**piise zor **U**swahl

Hondwiler Landsgmändssteak

ä Schwis- Steak mit fii-gschnätzlete Champignons ond Chäs im Ofe überbache
dezue Tenn-Ärdepfel ond vaschidnigs Gmües

Fr. 28.50

Gföllti Appezällerli

Vom Schwis-Filet wärid chlini Blätzli gschnette
ond gföllt mit Pantli, Schingge, Chäs ond Rohm.
Än huffe Gmües ond Röschti-Groggette begleitid da Gricht.

Fr. 34.50

Tüüfner Chalbs-Cordon-bleu

mit Moschtbröckli, rässem und fästem Appezäller-Chäs gföllt,
dazue Tenn-Ärdepfel ond öppe föferlei Gmües

Fr. 39.80

**Diä Gricht däi obe chönd för Liniebewussti au als Fitnäss-Täller bschtält
werde ond chömmid anstatt Gmües ond Bilage ä richhaltigi Salatgarnitur über**

Rendsbrote anere chreftige Wienacht-Töbler Rotwii-Soose

Wie früener im Oferrohr kochet bis er zom versuge lind isch. Dazue gets en loftige
Ärdepfelstock ond veschiedeni Gmües

Fr. 27.80

Rosé brotes Lammfilet mit Geischt ond Dörrpflume-Streife

(Alpechrüter) dazue gets Brotärdepfel ond Gmües

Fr. 33.50

Schwellbronner Südwörscht

(vom Sturzenegger im Ochse) mit Chäs- Hörndli ond sälber gmachtem Epfelmues

s'Päärli Fr. 23 .50

s'Stock Fr. 19.50

Dünstets Saiblingsfilet

of safranisiertem Alpebetter-Sösseli mit
farbigem Gmües ond Trocheris

Fr. 27.80

inkl. 7.7 % MwSt