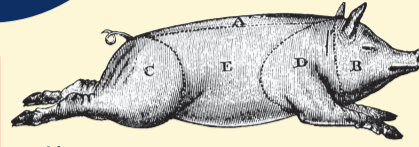




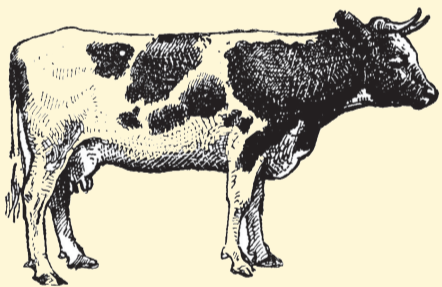
## Gluschtigs

## Schwiizer Chuchi

	klein / gross
Basler Ziibelesuppe.....	10.00
Brasserie Salat.....	12.50
mit Blattsalat, Radieschen, Tomaten, Kabis und Ei	
<b>Schwiizer Rindstatar</b> .....	<b>22.00 / 29.00</b>
mit Toast und Butter	
Caesar Salat "Helvetia".....	13.50/23.00
mit Lattichherzen, Speck und Käsespännen	
Wurscht-Chäs Salat.....	20.50
mit Zwiebeln und Kopfsalat	
Mutzenplättli.....	19.00 / 26.00
mit Urwaldschinken, Trockenfleisch, Speck und Bergkäse	
Bürli Eingeklemmts.....	9.00
mit Salami, gekochter Vorderschinken oder Bergkäse	



<b>Mutzen Rindsburger</b> .....	<b>27.00</b>
mit Raclettekäse, Speck und Pommes Frites	
Cordon Bleu vom Schwein.....	29.00
mit Bergkäse und Pommes Frites	
Wiener Kalbsschnitzel in Butter gebraten.....	36.00
mit Pommes Frites	
Kalbsläberli.....	34.00
mit Madeira Sauce und Rösti	
Egli Chnusperli im Unser Bierteig.....	26.00
mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	
<b>Zürcher Chalbs-Gschnätzlets</b> .....	<b>39.00</b>
an cremiger Champignonsauce mit Rösti	
"G'Hackets mit Hörnli".....	19.50
Rindshackfleisch mit Hörnli, Bergkäse und hausgemachtem Apfelmus	
Heidi Röschti vegetarisch.....	21.50
mit Mangold, Champignons, Spiegelei, Rahm und Bergkäse	
<b>Beilagen:</b>	
Pommes Frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat...	6.00
Menusalat.....	5.50
Knusprige Specktranchen.....	2.00
Spiegelei vom Schwiizer Huhn.....	2.00



## Us dr Metzg

Hackbraten.....	23.50
an Champignon Sauce mit frischem Kartoffelstock und Gemüse	
Braumeister Fleischkäse.....	22.50
mit Spiegelei und Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat	
Kalbsbratwurst.....	21.00
mit Zwiebelsauce und Rösti	
Füürtüfel.....	21.00
Pikante Schweinsbratwurst mit Rösti	
Kalbsbratwurst oder Füürtüfel.....	12.50
mit frischem Bürli und Basler Thomy Senf	

## Frisch zapft vom Fass

	25cl	30cl	40cl	50cl	Mass
Mutzen Bier Calanda Lager	4.90			7.20	14.40
Calanda Radler	4.90			7.20	
Falken Weizenbier				7.80	
Falken Schwarzbier		5.70		7.70	
Ittinger Amber	4.70		6.70		
Ueli Reverenz naturtrüb		5.60		7.80	

Sämtliches Fleisch beziehen wir aus der Schweiz.

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.



MONTAG BIS MITTWOCH 08.00 - 23.00 Uhr  
DONNERSTAG BIS FREITAG 08.00 - 24.00 Uhr

SAMSTAG 09.00 - 24.00 Uhr  
SONNTAG 10.00 - 23.00 Uhr



## Brasserie Saisonkarte

### Herbst Saison

Walliser Raclette.....	18.50
mit Gschwelti, Essiggurken und Silberzwiebeln*	
Kürbisrahmsuppe.....	10.00
Nüsslisalat Mimosa.....	11.00/18.00
mit Brotcroustons	
Linsensalat an Petersilienvinaigrette.....	15.00
mit pochiertem Ei	
Gebratenes Zanderfilet.....	28.00
mit Spinat und Salzkartoffeln	
Linguine an Waldpilzrahmsauce.....	23.00
Rindsentrecôte Café de Paris.....	44.00
mit Gemüse und Pommes Frites	
Rehgeschnetzelttes an Pilzrahmsauce.....	32.00
mit hausgemachten Spätzli	
Rehpfeffer "Jägerart".....	34.00
mit Spätzli und Rotkraut	
Hirschmedaillon an "Sauce Diane".....	42.00
Spätzli, Rotkraut, Maroni und Preiselbeere-Birne	

### Für de kleini Hungr

Brezel.....	3.00
Chäskiechli.....	5.00
Frikadelle.....	5.00
Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln.....	18.50
1 Paar Weisswürste mit Brezel und Basler Thomy Senf....	15.50
Tartar Brötli oder Lachs Brötli.....	7.50

### Süesses vom Pâtissier

Crème brûlée.....	9.00
Öpfelkiechli mit Vanilleglace.....	9.00
Mmhhh!!! Feini Schoëggimousse.....	9.00
Coupe Nesselrode.....	12.00
KUGEL MÖVENPICK GLACÉ.....	4.50
mit Rahm	+ 1.60



Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

MONTAG BIS MITTWOCH 08.00 - 23.00 Uhr  
DONNERSTAG BIS FREITAG 08.00 - 24.00 Uhr

SAMSTAG 09.00 - 24.00 Uhr  
SONNTAG 10.00 - 23.00 Uhr