

GENUSSTAGE ALTACHER KÄBLBLE 2025

VORSPEISEN

BUNT GEMISCHTER SALAT | 7.0

Rohkostsalate | Blattsalat | Hirschadressing

CONSOMMÉ VOM KÄBLBLE | 6.3

Brätrolade oder Flädle | Gemüsestreifen | Schnittlauch

VITELLO TONNATO | 17.3

dünn aufgeschnittener Kalbstafelspitz | Thunfischsauce | Salatbouquet | Brot

TATAR VOM KALB „ASIA STYLE“ | 18.8

Kapernbeere | Sojamarinade | gerösteter Sesam | Toast | Butter

HAUPTSPEISEN

KALBSRAHMGULASCH | 27.5

hausgemachte Butterspätzle

„WÄLDER PICCATA“ | 29.5

Kalbsschnitzel im Ei-Bergkäsemantel | Tomatensauce | hausgemachte Tagliatelle

DUETT VOM FILET | 39.5

Filet vom Kälble und Schwein | Kräuterrahmsauce | buntes Gemüse | Mandelbällchen

KALBSBEUSCHEL | 21.5

mit Serviettenknödel

HACKLAIBCHEN VOM KÄBLBLE | 27.0

Kräuterrahmsauce | buntes Gemüse | Kartoffelstampf

ZÜRICHER GESCHNETZELTES | 30.5

mit hausgemachten Rösti

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN | 19.5

Pommes Frites | Preiselbeeren

HAUSGEMACHTE GNOCCHI | 19.5

Bärlauchrahmsauce | Gemüse der Saison

GEFÜLLTE KARTOFFELROULADE | 19.5

Füllung: Feta und Spinat | Gemüse der Saison | Sauerrahmdip