

Schäfli-Wild 2018

Wilde Vorspeisen

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe 8.90

Nüsslisalat mit Herbstpilzen 12.90

Nüsslisalat mit Hirsch- und Wildschweintrockenfleisch 13.90

Herbstblattsalat

mit Baumnüssen, Croutons, Trauben, Pilze, Wachtelei und Hirsch-Grissini 15.90

Hirschcarpaccio mit Parmesan und Olivenöl 19.50

Wilde Hauptgerichte

Hirschpfeffer „Jägerart“ Serviert mit klassischer Wildpfeffersauce

Garniert mit hausgemachten Knöpfli und Preiselbeer - Frucht

23.90

Rehschnitzel „Mirza“ Serviert mit Wildrahmsauce

Garniert mit hausgemachten Knöpfli und Preiselbeer - Frucht

29.90

Hirschfilet - médallions „Hubertus“ Serviert mit Wildrahmsauce

Garniert mit hausgemachten Knöpfli und Preiselbeer - Frucht

34.90

Beilage: Gedünsteter Rosenkohl, glasierte Marroni, geschmortes Rotkraut 6.60

Rehrücken „Weltklasse“

Ganzer Rehrücken rosé gebraten mit Wildrahmsauce

Serviert mit hausgemachten Knöpfli und Früchten mit Preiselbeeren,

umarmt von Rosenkohl, Marroni und Rotkraut

Ab 2 Personen pro Pers. 54.90

Vegi-Herbstteller

Hausgemachte Knöpfli, Rosenkohl, Marroni und Rotkraut

Mit Preiselbeer-Frucht und Herbstpilz und Wildrahmsauce

26.90

Wild-Fondue „Amore“

Mit zartem Wildfleisch

Serviert als Bourguignonne (Öl) oder Chinoise (Wildbouillon)

Begleitet von Knöpfli, Herbstgemüseplatte, Früchten und Fondue-Saucen

Als Vorspeise servieren wir Ihnen einen Nüsslisalat mit Herbstpilz

Ab 2 Personen pro Pers. 59.90

Preise inkl. 7.7% Mwst.

Steak-Zauber, das git Chraft

Vom Schweizer Schwein

Schweinssteak mit Kräuterbutter (200g)	17.50
Schweinssteak mit Pfeffersauce (200g)	18.50

Entrecôte

Entrecôte „Lady-style“ (150g) mit Kräuterbutter	19.90
Entrecôte mit Kräuterbutter (200g)	24.50
Entrecôte mit Pfeffersauce (200g)	25.50
„Riesen-Entrecôte“ (300g) mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	34.50
„Schmetterlings-cut-Entrecôte“ (400g) mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	42.50

Rindsfilet

„Le petit Rindsfilet“ (150g)	28.50
Rindsfilet mit Kräuterbutter (200g)	32.—
Rindsfilet Sauce Béarnaise (200g)	33.—
King-size-Rindsfilet (300g) mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise	39.50

Beilagen: Pommes-Frites 6.60, Kroketten 7.70, Reis 6.60
Nudeln 6.60, Knöpfli 7.70, auf Salatteller 6.90
Schäfli's Rahmspinat 6.60, Gemüseschälchen 7.90

Chateaubriand, ab zwei Personen, ganz romantisch

Rindsfilet am Stück gebraten und tranchiert
mit viel Saisongemüse präsentiert serviert mit Pommes-frites,
nappiert mit Sauce Bearnaise (zwei Service) pro Person CHF 55.00
(Für Fleischliebhaber: Mit extra Portion Rindsfilet pro Person CHF 64.50)

Ein bisschen Spass muss sein

Fondue Chinoise oder Bourguignonne (Ab zwei Personen)

Inkl. gemischter Salat vom Buffet. Zu diesen zwei Fondues servieren wir
6 feine Saucen und viele Früchte, Pommes-frites und
zartes handgeschnittenes Rindfleisch... so viel ihr Herz begehrt!
Fondue Bourguignonne kann im Wintergarten Lüftungstechnisch
nicht serviert werden. (Chinoise ist auch im Wintergarten erhältlich!)
Auf Wunsch zusätzlich mit Reis servierbar!
Fondue Chinoise CHF 52.00 p.P. / Bourguignonne CHF 54.00 p.P.

Salate, Vitaminbombe

- Grüner Blattsalat 8.20
Gemischter Salat vom Buffet 9.20
Nüsslisalat „Mimosa“ mit Ei 12.50
Tomatensalat mit Mozzarella mit
Balsamico und Olivenöl "Extra Vergine" 12.90
Maison-Salat (Verschiedene Blattsalate mit Nüssen, gebratenem
Speck und Croûtons serviert mit Bündnerfleisch-Crissini) 14.20
Salatsauce Hausgemacht, Italienisch oder French - Dressing

Suppechaschper

- Bouillon nature 7.70
Bouillon mit Flädli 8.80
Bouillon mit Ei 8.80
Bouillon mit Sherry Tio Pepe 9.90
Tomatencrèmesuppe mit Rahm 8.90
Gratinierte Hummersuppe mit Rahm und Cognac 13.90

Vorspeisen mit Stil

- Gebratene Riesencrevetten mit Balsamico und Salatbouquet
Vorspeise 19.50 (4 Stk.) Hauptgang 39.50 (10 Stk.)
Geräucherter Lachs mit Merrettichrahm
Toast und Butter
Vorspeise 19.50 Hauptgang 28.50

Schweizer - Bio – Rinds – Carpaccio

- Mit Parmesan und Olivenöl Extra Vergine
Vorspeise 19.50 Hauptgang 33.50

Tatar vom Schweizer Bio – Rind Schäfli Art

- Tatar als Vorspeise (100g) 22.90
Tatar Schäfli Art (180g) 29.90
Extra grosse Portion Tatar (280g) 41.—

Bündnerfleisch vom schönem Bündner – Land

- Bündnerteller (Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami & Alpkäse) 26.50
Portion Bündnerfleisch (Bündnerfleisch und Alpkäse) 28.50

Bison-Entrecôte

Bison-Entrecôte 200 g

mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise
und Pommes-frites
39.90 CHF

Bison-Entrecôte 300 g

mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise
und Pommes-frites
49.90 CHF

Bison-Entrecôte 400 g

mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise
und Pommes-frites
59.90 CHF

Bison-Entrecôte 500 g

mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise
und Pommes-frites
69.90 CHF

Pro weitere 100 g Plus 10.– CHF

Bison (100% Bio-Natur)

Aufgrund seiner Strukturen ist das Fleisch des Bison nicht nur für den normalen Genuss, sondern unterstützt speziell auch sportlich aktivere Menschen. Die extrem leicht abbaubaren Eiweissstoffe sorgen dafür, dass die wichtigsten Nährstoffe sofort dem Organismus zugeführt werden.

Entgegen vieler anderer Fleischsorten sind die Nährstoffe des Bisonfleisches sehr einfach vom menschlichen Organismus aufzuspalten und stehen entsprechend rasch zur Verfügung. Ergo findet auch eine einfachere Verdauung statt, welche kein Völlegefühl verursacht und den Organismus nicht müde macht.

Bisonfleisch, aus medizinisch-wissenschaftlicher Sicht betrachtet, gehört zu den gesündesten und nährstoffreichsten Fleischsorten, welche man heute kennt. Kaum ein anderes Fleisch enthält so viele wichtige gesunde Nährstoffe, dazu in der hohen Konzentration, wie der Bison. Die amerikanische „Heart Association“ empfiehlt den Verzehr von Bisonfleisch.

Die verschiedenen Garstufen:

Französisch

bleu
saignant
à point (bisschen mehr als halb)

bien cuit

Englisch

rare
medium-rare
medium
medium-well
well-done

Deutsch

stark blutig nur angebraten innen roh
blutig
halb
drei viertel
ganz durch gebraten

Chef's Spezial

Surf and Turf

Rindsfilet mit Kräuterbutter kombiniert
mit grillierten Butterfly-Riesencrevetten
serviert mit Reis 49.50

Schäfli`s Kalbs-Cordon-bleu-Rolle

Kalbfleisch gefüllt mit Walliser Käse und Schinken
Pommes-frites und Gemüse garniture 38.70
(XL-Kalbs-Cordon-bleu ca. 700g 52.00)

Wienerschnitzel (Kalb)

Pommes-frites und Gemüse garniture 36.00

Paillard (dünnes Kalbsschnitzel nature gebraten)

Serviert mit Kräuterbutter, Pommes-frites und Gemüse garniture 37.—

Vegetarisch und Pasta

Nudeln an leichter Rahmsauce

mit frischen Saisonpilzen und Parmesan 22.90

Bunter Gemüseteller mit Salzkartoffeln 23.90

Tortillas Olé

In Habanero-Butter gebratenes Fleisch im Gusspfändli serviert.

Fajitas-Fans essen Sie von Hand!

Ganz einfach....Sauce, Fleisch, Käse und Salat auf Weizen-Tortillas
verteilen, rollen und geniessen.

Tortillas mit Rindsfleisch 36.50

Tortillas mit Poulet (natürlich Schweizer Poulet) 29.90

Tortillas mit Riesencrevetten 38.50

Tortillas mit Gemüse 23.90

Fische und Krustentiere von See und Meer

Eglifilets „Müllerinart“

Gebratene Eglifilets mit gerösteten Mandeln
Schnittlauch-Salzkartoffeln und Tartarsauce 29.50

Eglifilets „Dorothea“

Gebratene Eglifilets auf Rahm-Blattspinat
mit Schnittlauch-Salzkartoffeln 33.50

Zander-Chnusperli „Hürlimann“

Im Bierteig gebackene Zander mit Tartarsauce
serviert mit Schnittlauch-Salzkartoffeln 29.90 (220g)
XL-Portion 39.90 (350g)

Seezungenfilets „Hausart“ (Bio-Holland)

Gebratene Seezungenfilets nappiert mit
wenig Rosmarin- und Knoblibutter
Schnittlauch-Salzkartoffeln und Rahm-Blattspinat 36.90

Riesencrevetten Butterfly „Schäfli“

Crevetten aufgeschnitten und grilliert,
mit einem Hauch Knobli gewürzt
und mit Cognac flambiert
Reis und Rahm-Blattspinat 39.50

Wurstsalat

Wurstsalat einfach	13.90
Wurstsalat garniert	18.50
Wurstkäsesalat einfach	14.90
Wurstkäsesalat garniert	19.50
Salatteller mit Ei	16.50

Schraubenbrot – Sandwiches

Schinken-, Salami-oder Fleischkäse	7.20
Käse- oder Rohschinken	9.70
Bündnerfleisch	10.70

Bürgerlich

Schweinschnitzel paniert mit Pommes-frites und Gemüse garniture	23.50
Schweinschnitzel paniert auf Salatteller	23.50
Schweins-Cordonbleu mit Pommes-frites und Gemüse garniture	29.90
CH - Chicken-Nuggets auf Salatteller	23.50

Schäfli Spezialsalat



Knackige Eisberg- und Blattsalate an französischer Sauce, reich garniert mit Tomaten, frischen Früchten, Parmesanscheiben und Brotroutons, serviert mit Schäfli`s – BBQ Sauce

Schäflisalat mit

.... Pouletstreifen	Fr. 19.90
.... Rindshuftwürfel	Fr. 28.50
.... Rindsfiletwürfel	Fr. 39.90
.... Lammfiletwürfel	Fr. 29.50
.... Eglifilets <small>mit Tartarsauce</small>	Fr. 29.50
.... Riesencrevetten	Fr. 39.50
.... Zanderchnusperli <small>mit Tartarsauce</small>	Fr. 29.90
mit Pommes frites	Fr. 6.60

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unser Personal.