

VORSPEISEN

TAGESSUPPE	FR. 5.00
HEUSUPPE mit Bergkäse und Rohschinken-Chips	FR. 9.50
KNOBLAUCH-BROT mit Salatbouquet	FR. 6.00
GEMISCHTER SALAT	FR. 8.50
GRÜNER SALAT	FR. 7.00
NÜSSLISALAT mit Speckwürfel und Ei	FR. 12.00
RAVIOLI-GRANDE gefüllt mit Äplermagronen (1 Stück)	FR. 14.00
RAVIOLI-GRANDE gefüllt mit Äplermagronen (2 Stück)	FR. 19.00
RINDS-TATAR mit Haussauce und Toast	FR. 17.00
SCHWEIZERHOF TELLER	FR. 15.00
FLEISCHSPEZIALITÄTEN AUF DEM HOLZBRETT, IDEAL ALS BEILAGE ZUM FONDUE ODER RACLETTE	
SCHWEIZERHOF TELLER GROSS (FÜR MEHRERE PERSONEN)	FR. 29.00

STUBLI-MENU

WAS UNSERE FREUNDE AM LIEBSTEN ESSEN

GEMISCHTER SALAT	FR. 46.00

FONDUE CHINOISE (200g/Person) in einer kräftigen Bouillon Fleisch vom Rind, Kalb, Schwein und Poulet dazu Pommes frites, Reis, Essiggemüse und hausgemachte Saucen	

1 Kaffee Schnaps	

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Preise pro Person inkl. 7.7% MWST

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

GLUSTIGES MIT RÖSTI

	Preise pro Person
RÖSTI MIT SPIEGELEI vom glücklichen Huhn aus der Region	FR. 19.50
RÖSTI MIT KALBSBRATWURST und Zwiebelsauce vom Metzger speziell für uns hergestellt	FR. 21.00
RÖSTI MIT KALBSGESCHNETZELTEM nach Zürcher Art mit einer cremigen Pilz-Rahm-Sauce	FR. 28.00
RÖSTI MIT GEGRILTEM FLEISCHSPIESS (300g) an Kräuterrahmsauce, mit Poulet, Rinds-, Kalbs- und Schweinefleisch	FR. 35.00
RÖSTI MIT KALBSLEBERLI "Haus Art"	FR. 28.00
RÖSTI MIT KOTELETT vom Schwarzen Alpenschwein* mit Kräuter- und Knoblauchbutter *ProSpecieRara, vom Bio-Hof aus Grafenort	FR. 32.00
PORTION GEMÜSE im Caquelon	FR. 6.50

FLEISCHFONDUE

	Preise pro Person
FONDUE CHINOISE (200g/Person) in einer kräftigen Bouillon Fleisch vom Rind, Kalb, Schwein und Poulet	FR. 35.00
FONDUE CHINOISE À DISCRETION	FR. 45.00
FONDUE BOURGUIGNONNE (200g/Person), im Öl mit Rindfleisch	FR. 48.00
Nachschlag / Supplement Fleisch pro Person	FR. 9.00

ZU DEN FONDUES SERVIEREN WIR IHNEN:

Reis und Pommes frites, Essig-Gemüse, Ananas, Cherry-Tomaten
und verschiedene hausgemachte Saucen

Herkunft Fleisch: Rind: Schweiz, Schwein: Schweiz, Kalb: Schweiz, Poulet: Schweiz

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Preise pro Person inkl. 7.7% MWST

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

KÄSEFONDUE & RACLETTE

Alle Käsefondues werden serviert
mit Brotwürfeli und Pellkartoffeln

	Preise pro Person (ab 2 Personen)	Zuschlag Einzelportion
TRADITIONELLES KÄSEFONDUE	FR. 22.00	+ FR. 2.00
FREE RIDER - FONDUE mit Schweizerhof-Teller mit Most und Calvados	FR. 29.00	+ FR. 2.00
ALPHÜTTEN - FONDUE mit Bier, Whisky und Tabasco	FR. 24.00	+ FR. 2.00
FÖRSTER - FONDUE mit Pilzen, Speckwürfeli und Zwiebeln	FR. 24.00	+ FR. 2.00
TEUFELS - FONDUE (PIKANT) mit Peperoncini, Knoblauch und Pfeffer	FR. 22.50	+ FR. 2.00
FONDUE LITTLE INDIA (Alkohol-frei) mit Curry, Ananas, Bananen und Kokosmilch	FR. 24.50	+ FR. 2.00
WALLISER FONDUE mit Birnenwürfel und Williams-Schnaps	FR. 24.50	+ FR. 2.00
HEU - FONDUE mit echtem Bergheu und Kräuterschnaps	FR. 24.50	+ FR. 2.00
KÄSEFONDUE "SCHWEIZERHOF" mit Zwiebeln, Trockenfleisch und Trüffelöl	FR. 25.00	+ FR. 2.00
TOMATEN FONDUE mit Nusspesto	FR. 23.00	+ FR. 2.00
Nachschlag / Supplement Käsefondue pro Person	FR. 7.00	
RACLETTE À DISCRETION dazu Pellkartoffeln, Essiggemüse, serviert als Tischgrill	FR. 29.00	
RACLETTE À DISCRETION mit Trockenfleisch-Plättli dazu Pellkartoffeln, Essiggemüse, serviert als Tischgrill	FR. 44.00	

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Preise pro Person inkl. 7.7% MWST

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

DESSERT

Preise pro Person

UNSERE HAUSSPEZIALITÄT: SCHOGGI FONDUE mit Meringue und frischen Früchten	FR. 15.00
MERINGUE mit Rahm	FR. 6.00
MERINGUE mit Rahm und einer Kugel Glace nach Wahl	FR. 9.00
WIENER EISKAFFEE	FR. 9.00
HUGO mit Zitronensorbet, Prosecco, Holunderblütensirup, Minze	FR. 6.50
GROSSMUTTER'S APFELRÖSTI mit Zimt-Glace und Rahm	FR. 10.50
SOUFFLE CHOCOLAT mit Rahm	FR. 7.00
SOUFFLE CHOCOLAT mit Rahm und einer Kugel Glace nach Wahl	FR. 10.00
WALDBEEREN-GRATIN mit einer Kugel Glace nach Wahl	FR. 10.50
COUPE BAILEYS, ICE COFFEE, CHOCOLAT, BAILEYS LIKÖR	FR. 8.50
COUPE HEISSE LIEBE, VANILLE MIT WARMEN WALDBEEREN	FR. 8.50
COUPE DENMARK, VANILLE, SCHOKOLADENSAUCE	FR. 8.00
COUPE DENMARK MINI, VANILLE, SCHOKOLADENSAUCE	FR. 6.50
ABRICOTINE, APRIKOSEN SORBET MIT ABRICOTINE	FR. 8.50
TICINO, TRAUBENSORBET MIT IN GRAPPA EINGELEGTEN TRAUBEN	FR. 8.50
BLUES, BIRNEN SORBET MIT WILLIAMS-SCHNAPS	FR. 8.50
PASO DOBLE, ZITRONEN- UND MANGO-SORBET MIT ROTEM WODKA	FR. 8.50
SORBET TRIO, APRIKOSEN-, BIRNEN- + TRAUBENSORBET GARNIERT MIT FRÜCHTEN	FR. 8.50
GLACE JE KUGEL WAHLBAR IN FOLGENDEN AROMEN: Glace: Vanille, Chocolat, Erdbeer, Café, Zimt, Caramel Sorbet: Birne, Mango-Passionsfrucht, Zitrone, Aprikose, Traube	
PREIS PRO KUGEL	FR. 3.50
RAHM	FR. 1.00
SCHOGGI-SAUCE	FR. 1.00

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Preise pro Person inkl. 7.7% MWST

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.