

## Традиционные мясные блюда

Подаются с 11.30 – 14.00 и с 18.00 – 22.00

|   |          |
|---|----------|
| « Suure Moske » - тушенная маринованная говядина, овощи, картофельное пюре                                | 33.00 фр |
| ½ порции  | 28.00 фр |
| «Мадагаскар» - шницель говяжий в перечном соусе, персик со взбитыми сливками и картофелем «по-французски» | 35.50 фр |
| Антрекот «по-тирольски» с луком и помидорами, гарниром из овощей и картофеля с розмарином                 | 39.50 фр |

**Двойной антрекот (мин. для двух человек) :** Готовится на гриле у столика; подается с решти (натертый картофель, поджаренный с обеих сторон на сковороде), овощным гарниром, беарским и перечным соусом. с человека 50.50 фр

|  |          |
|--|----------|
| Свиное филе, приготовленное на гриле, с соусом из дижонской горчицы, с овощным гарниром и картофелем « по-французски »   | 38.50 фр |
| Венский шницель из телятины. Подается с клюквой, помидорами, поджаренными на гриле, и картофелем с петрушкой   | 36.50 фр |
| Шницель из телятины «Saltimbossa» с сырокопченой ветчиной, брокколи, помидорами и макаронами со сливочным маслом   | 38.50 фр |
| ½ порции   | 33.40 фр |
| Телячьи котлеты с грибами «по-цюрихски» в сливочно-грибном соусе, помидорами, поджаренными на гриле, и решти (натертый картофель, поджаренный с обеих сторон на сковороде) | 34.50 фр |
| ½ порции   | 29.50 фр |
| Телячьи котлеты « Casimir » с соусом карри и гарниром из фруктов и риса  | 38.50 фр |
| ½ порции   | 33.50 фр |

**Стейк из свинины «Paraglider-Pfanne», поджаренный на сковороде с грибами и беконом. Подается прямо на сковороде с жареным картофелем и колечками жаренного лука** 32.50 фр

## Рыба, свежо-пойманная в швейцарских озерах

|  |          |
|--|----------|
| Филе хариуса, запеченное в тесте, замешанном на пиве с соусом «тартар» и вареным картофелем                            | 30.50 фр |
| ½ порции   | 25.50 фр |
| Филе хариуса, зажаренное в традиционном «бабушкином» стиле с кубиками груши, сливочным маслом и картофелем с петрушкой | 31.50 фр |
| ½ порции   | 26.50 фр |
| Филе хариуса, приготовленное на пару в шафранном соусе. Подается с рисом и овощами                                     | 33.00 фр |
| ½ порции   | 28.50 фр |
| * * * * *  |          |
| Шницель из лосося, приготовленный на пару в укропном соусе с анисовым ликером и вареным картофелем                     | 33.50 фр |

## Блюда без мяса

|  |          |
|--|----------|
| Овощной шницель с тортелини, начиненными творогом и шпинатом. С томатным соусом. | 20.80 фр |
| Овощной корри с гарниром из риса с мэндалями                                     | 21.00 фр |



## Закуски

|   |          |
|---|----------|
| Греческий салат: зеленый салат с огурцами, помидорами, перцами, луком, сыром «фэта» и оливками. | 18.50 фр |
| Колбасный салат с луком и гарниром из листьев зеленого салата (с сыром + 2 фр)                  | 16.50 фр |
| Блинчики во фритюре (вегет.) с пикантным соусом и салатным гарниром                             | 17.80 фр |
| Тосты в стиле «Валлис» с помидорами, расплавленным сыром и яичницей (вегет.)                    | 20.80 фр |

### Rösti - Решти

натертый картофель, поджаренный до румяной корочки с обеих сторон.  
Подается в сковороде на деревянном блюде.

|   |          |
|---|----------|
| Решти «Margherita» (вегет.) ... с помидорами, сыром «моцарелла» и орегано                                     | 20.50 фр |
| ½ порции  | 17.50 фр |
| Решти «Chilbi» ... с поджаренной телячьей колбасой и луковым соусом   | 20.80 фр |
| «Охотничьи» решти с грибным рагу в сливочном соусе  | 21.80 фр |
| ½ порции  | 18.50 фр |
| Швейцарское решти ... залитое расплавленным швейцарским сыром с кусочками бекона и луком                      | 21.80 фр |
| ½ порции  | 18.50 фр |
| Решти в стиле «Валлис» ... покрытое сверху расплавленным швейцарским сыром и яичницей из одного яйца (вегет.) | 21.80 фр |
| ½ порции  | 18.50 фр |
| Решти «по-альпийски» ... с ветчиной, сыром, поджаренным беконом, жареным луком и яичницей                     | 24.80 фр |
| Макаронны «по-альпийски» с яблочным муссом (вегет.)   | 18.50 фр |
| Спагетти с песто (вегет.), томатным соусом или соусом «болоньезе»   | 18.50 фр |
| Гамбургер с картофелем «по-французски» (с сыром + 2 фр)   | 18.50 фр |
| Колбаски «в бернском стиле» с сырной начинкой, обернутые в бекон. Подаются с картофелем «по-французски»       | 18.50 фр |
| Домашние «волован» с подливкой из телятины и грибов, рисом, зеленым горошком и морковью                       | 19.80 фр |
| Свиной шницель в сливочно-грибном соусе. Подается с лапшой в сливочном масле                                  | 24.80 фр |

### Наша рекомендация

#### SCHNIPOSACO

Панированный свиной эскалоп с картофелем «по-французски», салатом из салат-бара и стаканом кока-колы

29.80 фр

|  |           |
|--|-----------|
| Порция картофеля «по-французски», по желанию с паприкой            | 9.50 фр   |
| ... со сметанным соусом для обмакивания картофельных чипсов        | + 2.00 фр |
| Жаренные в подсолнечном масле филе «пангасиуса», с соусом «тартар» | 18.50 фр  |

# Добро пожаловать !

\*\*\*\*\*

## Холодные закуски

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Салат из салат-бара : |          |
| - средняя тарелка     | 10.40 фр |
| - большая тарелка     | 17.80 фр |

### Оберландское ассорти

#### Фирменные копчености:

Вяленая свинина, копченый окорок, балленбергская колбаса, ломтики деревенского сыра

|          |          |
|----------|----------|
| порция   | 26.10 фр |
| ½ порции | 18.10 фр |

### Ломтики деревенского сыра (вегет.) с орехами и грушей

|          |          |
|----------|----------|
| порция   | 25.10 фр |
| ½ порции | 17.10 фр |

### Копченый лосось с зеленым салатом и хреном

|          |          |
|----------|----------|
| порция   | 29.30 фр |
| ½ порции | 21.30 фр |

|  |          |
|--|----------|
| Смешанный зеленый салат с кусочками цыпленка сотэ и приправой из малинового уксуса | 22.50 фр |
|--|----------|

## Супы

|   |         |
|---|---------|
| Прозрачный бульон с тонко нарезанными овощами | 7.20 фр |
|---|---------|

|  |         |
|--|---------|
| Прозрачный бульон с клецками из манной крупы | 8.30 фр |
|--|---------|

|  |          |
|--|----------|
| Бульон с клецками и овощами подается в большой чашке | 11.50 фр |
|--|----------|

### Суп-пюре из помидоров (вегет.)

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| подается со сливками и крутонами |          |
| порция                           | 8.90 фр  |
| ½ порции                         | 11.50 фр |

|                                  |                     |
|----------------------------------|---------------------|
| Минестроне (вегет.) с пармезаном | 8.90 фр<br>11.50 фр |
|----------------------------------|---------------------|

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Домашний суп-гуляш | 12.30 фр |
|--------------------|----------|

### К супам рекомендуем

|                |         |
|----------------|---------|
| Чесночный хлеб | 6.50 фр |
| Брускетта      | 8.50 фр |

Блюда, приготовленные на гриле подаются с долькой дыни, сливочным маслом с зеленью и гарниром по выбору :

## Блюда на гриле

|                               |         |          |
|-------------------------------|---------|----------|
| Стейк из лососины             | 180 гр. | 28.50 фр |
| Куриная грудка                | 190 гр. | 25.20 фр |
| Эскалоп из телятины           | 140 гр. | 35.60 фр |
| Шницель из говядины           | 140 гр. | 33.50 фр |
| Антрекот из филея             | 180 гр. | 37.60 фр |
| Котлета натуральная из конины | 200гр.  | 33.50 фр |
| Свиное филе                   | 160 гр. | 35.60 фр |

## Гарниры

|  |
|--|
| Картофель «по-французски»  |
| Поджаренный картофель с розмарином                                 |
| Решти (натертый картофель, обжаренный с обеих сторон на сковороде) |
| Рис  |
| Макароны со сливочным маслом                                       |
| Малый салат из салат-бара  |