

ZUM WiiSTÜBLi

Restaurant & Café



Unsere Dachterrasse – für Gruppen, buchbar bei schönem Wetter
am Mittag oder Abend für einen entspannten Apéro oder ein gemütliches Grillieren.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Tischreservationen
unter
043 277 33 50

Öffnungszeiten Restaurant:
Montag bis Sonntag 9.30 – 17.30 Uhr
warme Küche täglich 11.30 – 17.00 Uhr

BESONDERE ANLÄSSE im WiiSTÜBLi

Feiern Sie bei uns! Ob Geburtstag, Familienfest oder Firmenfeier
– erleben Sie unvergessliche Momente in einem einzigartigen Ambiente.



À la carte

Salat vom Buffet

KLEINER SALAT

Vorspeise 6 | Hauptgang 11

GROSSER SALAT

19

Suppe

TAGESSUPPE

täglich frisch und hausgemacht

Vorspeise 6 | Hauptgang 9

Vegetarisch



FIORI AL LIMONE

½ 24 | 28

Frischteigwaren mit Ricotta-Zitronen-Füllung | Salbeibutter | Belper Knolle

SONNTAGS-BRUNCH

Jeden ersten Sonntag im Monat und an allen Feiertagen von 10 bis 14 Uhr,
nur mit Voranmeldung.

Fisch

ZANDERFILETS (DE) NACH ZÜRCHER ART
im Bierteig goldbraun frittiert | Tartar-Sauce

½ 26 | 31

Fleisch

"ZÜRI-GSCHNÄTZLETS"

½ 28 | 33

Zartes Kalbsgeschnetzeltes | Weisswein-Rahmsauce mit Pilzen und Zwiebeln

ORIGINAL WIENER-SCHNITZEL

36

dünn geklopft und paniert aus der Kalbsnuss | Bratbutter | Zitrone | Preiselbeeren

ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" (180g)

39

gebratenes Schweizer Beef | "Café de Paris"- Butter

Beilagen nach Ihrer Wahl

Tagesbeilage | Pommes Frites | Kräuter-Salzkartoffeln | Country Cuts | Kartoffelstock
oder Saisongemüse

zweite Beilage nach Wahl: + 6

CHATEAUBRIAND - auf Vorbestellung

p. P. 59

Schweizer Angus-Rindsfilet am Stück gebraten | hausgemachte Sauce-Béarnaise |
Beilagen nach Ihrer Wahl

Ihr kulinarisches Highlight - auf Vorbestellung

Lassen Sie sich mit einem Chateaubriand verwöhnen –
ideal für zwei oder mehr Personen.

Zwischendurch

KLASSISCHES BEEFSTEAK TATAR

½ 26 | 32

Wahlweise mild, medium, scharf oder feurig serviert
mit Kapern, Zwiebeln, Essiggurken, Butter und geröstetem Toast

75g | 130g

- Verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados

+ 5

ORIGINAL ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

Speck | Zwiebeln | Sauerrahm

inkl. 1 Menüsalat

16

21

SANDWICH MIT RUCHBROT

Schinken/ Salami oder Käse

9

HAUSGEMACHTES BIRCHERMÜESLI

9



Ohne Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. Herkunft Zander: Deutschland DE.
Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert. Ausnahmen sind auf dem Menüplan vermerkt. Kurzfristige
Menüänderungen vorbehalten. Betreffend Allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Der à-la-carte-Menüaufpreis für die Bewohner beträgt CHF 10.00. Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.

TAKE AWAY

Unsere Speisen auch zum Mitnehmen – mit 30% Rabatt!