



Herbstkarte 2026



VORSPEISEN

Nüsslisalat mit unserem Hausdressing

CHF 14.50

Ei, knusprige Croutons und Orangenfilets, wahlweise mit oder ohne Speck.

Rafzer Kürbiscremesuppe

CHF 12.50

Fein aufgeschäumt, mit goldbraunen Knoblauchcroutons.

Preis noch zu bestätigen

Klassisches Rindstatar (CH)

Nach traditioneller Art zubereitet, wahlweise mit oder ohne Wachtelei.

70 g als Vorspeise · CHF 20.50 | 140 g als Hauptgang · CHF 31.50

Serviert mit Butter, Toast und Garnitur oder wahlweise mit Pommes Frites.

HAUPTGÄNGE

Rindsschmorbraten (CH)

CHF 34.50

Langsam und zart geschmorter Rindsbraten an kräftigem Barolojus, serviert mit hausgemachten Quarkspätzli und herbstlichem Wurzelgemüse.

Egliknusperli (CH)

CHF 29.50

Knusprig gebackene Eglifilets mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und cremigem Rahmspinat.

Paniertes Schweinsschnitzel 180 g (CH)

CHF 32.50

Goldbraun gebacken, serviert mit knusprigen Pommes Frites, Tagesgemüse, Ketchup und Mayonnaise.

DESSERT

Coupe Nesselrode

Feine Vermicelles mit Vanilleglace, knusprigen Meringues und Rahm.

Klein · CHF 9.50 | Gross · CHF 12.50

Dessertkarte

Entdecken Sie unsere Auswahl an feinen hausgemachten Desserts.

Alle Preise inkl. MWST.



Wir legen grossen Wert auf eine frische, regionale und saisonale Küche. Dementsprechend stammt auch unser Fleisch, Fisch und unsere Backwaren ausschliesslich aus der Schweiz. Sollten wir ausnahmsweise einmal Fleisch, Fisch oder Backwaren aus einem anderen Land verwenden, wird dies direkt beim entsprechenden Menü deklariert.

Ihr Team vom Restaurant 5i

