



Restaurant Schäfli

*Liebe Gäste, das „Schäfli -Team“ freut sich, Ihnen die gutbürgerliche,
saisonale, schweizerische und tschechische Küche anzubieten*

*Über Mittag empfehlen wir Ihnen unsere preiswerten, feinen Tagesmenüs
Es'hät solang's hät!*

Salate

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgericht</i>
Grüner Salat je nach Saison	8.80	
Gemischter Salat / Salatteller der Saison angepasst	9.80	20.80
Nüssli-Salat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons	12.80	
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Basilikum	13.80	19.80
„Bulgarischer Bauernsalat“ <i>Blattsalat mit Tomaten, Paprikaschoten, Salatgurken, Zwiebel, Oliven und Feta</i>	13.80	19.80
„Chefin-Salat“ <i>auf verschiedenen Blattsalaten Pouletstreifen mit Speckwürfeli, Brotcrôutons, Ei und Tomaten</i>		25.80
Wurstsalat <i>vom Fleischkäse, reich garniert mit verschiedenen Salaten</i>		23.80
Wurstsalat einfach		17.80
Wurst-Käse-Salat «Maison» <i>vom Fleischkäse, reich garniert</i>		24.80
Wurst-Käse-Salat einfach		18.80
Thonsalat garniert nach Art des Hauses		25.80

Kalte Teller

<i>Bauernspeck geschnitten</i> , auf dem Holzbrett serviert	17.80
<i>Bündnerfleischteller</i>	27.80
<i>Kalte Platte für zwei</i>	48.00
<i>Sandwich</i> mit Schinken, Salami, Käse oder Fleischkäse	7.80
<i>Sandwich mit Bündnerfleisch</i>	10.80
«Ertrunkener / Utopenec» eingelegte Cervelat nach Tschechischem Rezept	9.80
<i>Eingelegter Camembert «Hermelín»</i> auf Böhmisches Art mariniert mit Knoblauch, Peperoncini, viel Wild-Gewürze	9.80



Aus dem Suppentopf

<i>Tagessuppe</i> , jeden Tag hausgemacht	7.80
<i>Gulaschsuppe</i>	8.80
<i>Tschechische Knoblauchsuppe „Oukrop“</i>	8.80
<i>Ukrainischer Borschtsch</i> Gemüse, Fleischwürfelchen, Randensaft, Randen, gekrönt mit Sauerrahm	8.80

Warme Fleischlose Gerichte



Gemüseteller , immer frisch zubereitet Verschiedenes Saisongemüse, garniert mit Spiegelei	23.80
Hausgemachter Kartoffelstock Verschiedenes Saisongemüse, Spiegelei	24.80
Hausgemachte Käsespätzle und feines Gemüse	24.80
Rösti und feines Gemüse	24.80
Tschechische hausgemachte Semmelknödel „Houskové knedlíky na žampionové omáčce, sázená vejce“ mit Rahmsauce und frischen Champignons, zwei Spiegeleier	26.80
Käse paniert „Smažený sýr“ Edamer paniert, Tartarsauce, Pommes frites, grüner Salat	30.80
Geröstete Brotscheiben „Topinky“ mit frischem Knoblauch	8.80
Kartoffelpuffer „Bramborák“ rassiger Kartoffelfladen, knusperig gebraten, Essiggurken	13.80
Fisch	
Egli Knusperli mit Tartarsauce und Pommes frites oder mit Tartarsauce und verschiedenen frischen Salaten	28.80

Warme Gerichte

Geflügel

„Fitness Teller“ Pouletbrüstchen		27.80
<i>Kräuterbutter, reich garniert mit verschiedenen frischen Salaten</i>		
Pouletbrustfilets		31.80
<i>mit Kräuterbutter, Rösti und Gemüse</i>		
Pouletgeschnetztes an Paprikarahmsauce „Kuře na paprice“		31.80
<i>Semmelknödel oder Spätzle</i>		
Knusprige gebratene Ente ¼ oder ½ «Pečená kachna»	33.80	45.80
<i>Tschechische luftige Semmelknödel und Kartoffelknödel, oder Spätzle Rotkraut und Sauerkraut</i>		

*(serviert von Do bis Sa,
in der Sommersaison und an anderen Tagen nur auf Vorbestellung ab 4 Personen)*

Schwein

Hausgemachtes Schweinscordon bleu		29.80
<i>mit Pommes frites und Gemüsebouquet</i>		
Zwei Schweinsschnitzeli paniert «Wienerart»	22.80	28.80
<i>mit Pommes frites und grünem Salat</i>		
Schweinssteak 200g		32.80
<i>mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsebouquet</i>		
Tschechisches Nationalgericht „Vepřová, Zelí Knedlík“		32.80
<i>Schweinsbraten, Böhmisches Kraut und Semmelknödel</i>		
Erzgebirgstasche „Krušnohorská Taška“		32.80
<i>Schweinsgeschnetztes mit Peperoni und Tomaten im Kartoffelpuffer, Salatgarnitur</i>		
Teufeltoast „Ďábelská topinka“		27.80
<i>Schweinsgeschnetztes mit Peperoni und Tomaten auf Knoblauchbrotscheiben</i>		

Warme Gerichte

Rind

Rindsfilet-Gulasch „Stroganoff“ mit Paprika gewürztem Fleisch 39.80
an rassiger Rahmsauce, gemischt mit Gurken, Champignons und Peperoni,
Spätzle, Nudeln, Rösti oder Semmelknödel

Rindsfilet vom Grill 200g 39.80
Rassige Chilisauce, Kräuterbutter
Salatbouquet oder mit Pommes frites und Gemüse

Kalb

Zwei zarte Kalbsschnitzel paniert „Telecí smažené řízečky“ 34.80
Böhmischer Kartoffelsalat

Grossgeklopftes Wienerschnitzel 39.80
Pommes frites, grüner Blattsalat

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art, Rösti 35.80

Zwei zarte Kalbsplätzli
mit Kräuterbutter und verschiedenen Salaten 34.80
oder mit Kräuterbutter, Rösti und Gemüse 36.80

Kalbs-Rahmschnitzel 36.80
an feiner Champignons-Rahmsauce, Butternüdeli

Olmabratwurst vom Kalb 24.80
an Zwiebelsauce, Pommes frites

Gemischt

Hausgemachter Hamburger 27.80
mit Cocktailsauce, Pommes frites, Blattsalat

Gebratener Fleischkäse 25.80
mit Spiegelei und Pommes frites

„Čevapčiči“ Hackfleisch-Spezialität 29.80
mit Tartarsauce und Pommes frites
oder als „Fitness“ mit verschiedenen Salaten garniert

Hausgemachter Hackbraten 30.80
Variante 1 Kartoffelstock und Gemüsebouquet
Variante 2 „Fitness“ mit verschiedenen Salaten garniert
Variante 3 Böhmischer Kartoffelsalat

Hausgemachte Tschechische Süßspeisen und Dessert

<i>Leckere Aprikosenknödel „Meruňkové knedlíky“</i>	13.80	17.80
<i>Rezept von meiner Grossmutter</i>		
<i>Powidltascherl „Povidlové taštičky“</i>	13.80	17.80
<i>mit Pflaumenmus gefüllte Kartoffeltaschli mit zerlassener Butter, Puderzucker und Mohn</i>		
<i>Prager Crêpe - Palatschinke „Pražská palačinka“</i>		13.80
<i>Crêpe mit Vanilleeis, Fruchtsalat, warmer Schokolade und Schlagrahm</i>		
<i>Crêpe -Palatschinke „Palačinka s povidly a mákem“</i>		13.80
<i>mit Powidl, gemahlenem Mohn, Zucker und Halb-Sauerrahm</i>		
<i>Crêpe - Palatschinken Einfach „Palačinky s marmeládou“</i>		12.80
<i>Hausgemachte Crêpes mit Erdbeeren-Konfitüre gefüllt</i>		
<i>Apfelstrudel „Jablkový závin se šlehačkou“</i>		7.80
<i>mit Rahm</i>		
<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce, Vanilleeis und Rahm</i>		11.80
<i>Chefin Lieblings-Dessert</i>		
<i>Alt-Böhmische Liwanze „Staročeské lívance“</i>		13.80
<i>Zwei kleine flauschige Pfannkuchen mit warmen Wald-und Gartenbeeren, Vanilleeis, Rahm</i>		
<i>und aus der Schweiz Käseteller</i>		13.80

Aus Böhmen, Mähren und dem Osten auf einen Blick

Suppen und Vorspeisen

<i>Gulaschsuppe</i>		8.80
<i>Tschechische Knoblauchsuppe „Oukrop“</i>		8.80
<i>Ukrainischer Borschtsch</i>		8.80
<i>Gemüse, Fleischwürfelchen, Randensaft, Randen, gekrönt mit Sauerrahm</i>		
<i>«Ertrunkener / Utopenec» eingelegte Cervelat nach Tschechischem Rezept</i>		9.80
<i>Eingelegter Camembert «Hermelín» auf Böhmisches Art mariniert</i>		9.80
<i>mit Knoblauch, Peperoncini, Wild-Gewürze</i>		
<i>Geröstete Brotscheiben „Topinky“</i>		8.80
<i>mit frischem Knoblauch</i>		
<i>Kartoffelpuffer „Bramborák“</i>	<i>rassiger Kartoffelfladen, knusperig gebraten</i>	13.80

Aus Böhmen, Mähren und dem Osten auf einen Blick

Warme Fleischlose Gerichte

Tschechische Semmelknödel 26.80
„Houskové knedlíky na žampionové omáče, sázená vejce“
Rahmsauce mit frischen Champignons, zwei Spiegeleier

Käse paniert „Smažený sýr“ 30.80
Edamer, Tartarsauce, Pommes frites, grüner Salat

Warme Gerichte

Pouletgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce „Kuře na paprice“ 31.80
Semmelknödel oder Spätzle

Tschechisches Nationalgericht „Vepřová, Zelí Knedlík“ 32.80
Schweinsbraten, Böhmisches Kraut und Semmelknödel

Erzgebirgstasche „Krušnohorská Taška“ 32.80
Schweinsgeschnetzeltes mit Peperoni und Tomaten
in zugedektem Kartoffelpuffer, Salatgarnitur

Teufeltoast „Ďábelská topinka“ 27.80
Schweinsgeschnetzeltes mit Peperoni und Tomaten auf Knoblauchbrotscheiben

Zwei zarte Kalbsschnitzel paniert „Telecí smažené řízečky“ 34.80
Böhmischer Kartoffelsalat

Hausgemachter Hackbraten «Sekaná» 30.80
Böhmischer Kartoffelsalat

Knusprige gebratene Ente, ¼ oder ½ «Pečená kachna» 33.80 45.80
Tschechische luftige Semmelknödel und Kartoffelknödel, oder Spätzle
Rotkraut und Sauerkraut

(serviert von Do bis Sa,
in der Sommersaison und an anderen Tagen nur auf Vorbestellung ab 4 Personen)

Verdauerli	Becherovka Kräuterlikör aus Karlsbad 38%	2cl	4.50
	Slivovice 40%	2cl	4.50
	Vodka Moskovskaya osobaya	4cl	5.50

Aperitifs

<i>Prosecco</i>	<i>1dl</i>	<i>7.50</i>
<i>Aperol Spritz</i>		<i>9.50</i>
<i>Martini weiss, rot (15%)</i>	<i>4cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Campari (23%)</i>	<i>4cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Cynar (16,5%)</i>	<i>4cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Appenzeller (29%)</i>	<i>4cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Fernet-Branca (42%)</i>	<i>4cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Pastis Duval (45%)</i>	<i>4cl</i>	<i>6.00</i>

Verdauerli

<i>Becherovka Kräuterlikör aus Karlsbad 38%</i>	<i>2cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Slivovice 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Vodka Moskovskaya osobaya 38%</i>	<i>4cl</i>	<i>5.50</i>

Spirituosen, Gebrannte Wasser

<i>Trester (45%)</i>	<i>2cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Kräuter (40%)</i>	<i>2cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Kirsch (37,5%)</i>	<i>2cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Pflümli (37,5%)</i>	<i>2cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Zwetschgen (37,5%)</i>	<i>2cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Grappa Paesanella (37,5%)</i>	<i>2cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rum (37,5%)</i>	<i>2cl</i>	<i>4.50</i>

<i>Grappa Nardini, Basano (50%)</i>	<i>2cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Grappa di Brunello (43%)</i>	<i>2cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Grappa di Barolo (43%)</i>	<i>2cl</i>	<i>7.50</i>

<i>Williamine Morand (43%)</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Vieille Prune Morin (41%)</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Gin Gordons (37,5%)</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Rum Baccardi (37,5%)</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>

Whisky

<i>Ballantin's (40%)</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Jack Daniel's old No.7 USA (43%)</i>	<i>4cl</i>	<i>9.00</i>

Liqueurs

<i>Grand Marnier (40%)</i>	<i>4cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Bailey's (17%)</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Amaretto, Mandel-Likör (28%)</i>	<i>4cl</i>	<i>7.50</i>

Sherry, Cognac

<i>Rémy Martin (40%)</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
--------------------------	------------	-------------

Brandy d'Italia

<i>Vecchio Bacco (38%)</i>	<i>4cl</i>	<i>7.00</i>
----------------------------	------------	-------------

Warme, alkoholfreie Getränke

<i>Café nature, creme, Espresso, Koffeinfrei</i>		4.20
<i>Cappuccino mit Milchschaum</i>		4.80
<i>Latte macchiato</i>		4.80
<i>Tee, diverse Aromen (mit Honig + 0.80)</i>		4.20
<i>Apfelpunsch, Rumpunsch, O ragnenpunsch</i>		4.20
<i>Milch, kalt oder dampferhitzt</i>	3dl	3.60
<i>Ovomaltine, Schokolade</i>	3dl	4.80

Jus

<i>Orangenjuss, Tomatenjuss</i>	2dl	5.20
---------------------------------	-----	------

Mineralwasserflaschen

<i>Mineralwasser ohne Kohlensäure</i>	3dl	4.60
<i>Mineralwasser ohne Kohlensäure</i>	5dl	5.80
<i>Coca - Cola light, Coca - Cola Zero</i>	3dl	4.60
<i>Fanta</i>	3dl	4.60
<i>Apfelsaft</i>	3dl	4.60
<i>Rivella</i>	3dl	4.60
<i>Shorley, Apfelsaft mit Mineralwasser</i>	3dl	4.60
<i>Schweppes Limonade</i>	2dl	4.60
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	2dl	4.60
<i>Sanbittèr, San Pellegrino</i>	1dl	5.20

Offenausschank

<i>Mineralwasser, Citro, Coca - Cola, Eistee</i>	2dl	3.50
	3dl	4.30
	5dl	5.80

<i>Hahnenwasser als Einzelgetränk</i>	3dl	2.00	5dl	3.00
<i>Begleitend zum Kaffee oder zum Wein ist es offeriert</i>				

Leicht alkoholische Getränke

Cafés

<i>Café fertig, Café Luz</i>		5.60
<i>Café «Maison» mit Pflümli und Schlagrahm</i>		8.00
<i>„Wiener Café“ mit Vanilleeis und Schlagrahm</i>		8.50
<i>Corretto-Grappa</i>		5.60

<i>Apfelwein (ohne Alkohol oder mit, 4%)</i>	4,8dl	6.60
--	-------	------

Alkoholische Getränke

Frisch vom Fass

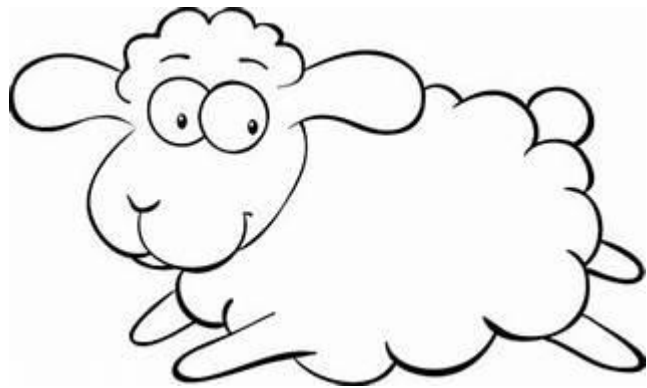
<i>Feldschlösschen Hopfenperle Spezial hell oder</i>	<i>3dl</i>	<i>4.30</i>
	<i>5dl</i>	<i>5.70</i>
<i>„Staropramen“, Prager Bier</i>	<i>3dl</i>	<i>5.10</i>
	<i>5dl</i>	<i>6.80</i>
<i>Budweiser „Budvar“ Tschechisches Bier aus Budweis</i>	<i>3dl</i>	<i>5.10</i>
	<i>5dl</i>	<i>6.80</i>
<i>Feldschlösschen Saisonales Bier</i>	<i>3dl</i>	<i>4.30</i>
	<i>5dl</i>	<i>5.70</i>
<i>Quellfrisch naturtrüb, Appenzeller Bier</i>	<i>3dl</i>	<i>5.10</i>
	<i>5dl</i>	<i>6.80</i>

Flaschenbier

<i>Feldschlösschen Lager hell</i>	<i>5dl</i>	<i>5.60</i>
<i>Feldschlösschen Bier alkoholfrei</i>	<i>3,3dl</i>	<i>4.80</i>
	<i>5dl</i>	<i>5.60</i>
<i>Schneider Weisse, Hefe-Weizenbier</i>	<i>5dl</i>	<i>6.80</i>



Für Kinder bis und mit 12 Jahren



Kindermenüs

Poulet Schnitzel paniert, Pommes frites, Ketchup 14.80

Gebratener Fleischkäse, Pommes frites, Spiegelei, Ketchup 14.80

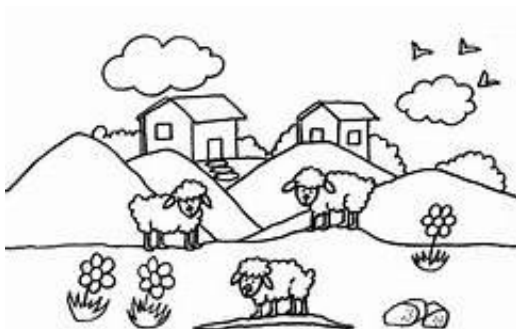
Fischstübchen, Pommes frites, Mayonnaise 14.80

Hausgemachte Käsespätzle und feines Gemüse 13.80

Hausgemachter Kartoffelstock, Bratensauce, buntes Gemüse 13.80

Portion Pommes 7.80

Kleine Pommes ..5.80



*Lieber Gast,
über die Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen bei Ihnen auslösen können,
informieren Sie sich bitte bei unserem Serviceteam.
Wo möglich, servieren wir Ihnen auch Laktose und glutenfreie Gerichte.*

Fleisch-Herkunft

Schweinefleisch, Kalbfleisch

Schweiz

**Rindfleisch*

Schweiz, EU, Brasilien, Argentinien, Uruguay

**Lammfleisch*

Irland, Australien, Neuseeland

**Geflügel, Wurstwaren*

Schweiz, EU, Brasilien

Fische

Schweiz, EU

Eier

Schweiz

**Kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.*

Alle Preise inklusive MWST und in SFr.