



Wir setzen auf Qualität.  
Wir verwenden nur beste Lebensmittel.  
Wir verarbeiten nur Fleisch aus artgerechter Haltung.  
Wir verzichten auf Fertigprodukte.

Unsere Gerichte, Saucen, Salate und Süssigkeiten werden täglich für Sie frisch zubereitet. Sollte mal etwas nicht verfügbar sein bedanken wir uns für Ihr Verständnis. Es ist uns ein Anliegen, so wenig Food Waste wie möglich zu produzieren.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Gute Lebensmittel, die Leidenschaft zu kochen, die Liebe zum Essen. Werte, die sich in unserer Manufaktur „Feines von Andres“ widerspiegeln.

Aus hochwertigen Rohmaterialien, in Handarbeit, kreieren wir allerbeste Produkte. Sofern möglich, mit Bio-Zertifizierten Rohmaterialien.

Das Sortiment umfasst handgemachte Teigwaren, Konfitüren, Gewürzsalze, vorgefertigte Produkte, wie Tomatensauce oder Suppen und vieles mehr.

Sei es zum Eigenbedarf oder als perfekte Geschenkidee.

Auf Vorbestellung (2 Tage) produzieren wir frische Spätzli, französische und italienische Salsauce, Kalbsrahmgoulasch, hausgemachte Crèmeschnitten, Zitronenroulade, Rahmquarktorte, Schwarzwäldertorte oder Schwedenschnitte.

Haben Sie einen besonderen Wunsch? Fragen Sie uns, es ist fast alles möglich!

Ihre Gastgeber

Esther und Peter Andres

# Speisekarte

**Vorspeisen** (wird nur eine Vorspeise gewählt, erheben wir einen Zuschlag von Fr. 5.00)

## Salate und Suppen

Grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	9.50
Bunter Blattsalat mit Ei, Speck und Brotcrôutons	12.50
Weisskabissalat mit Speck	14.50
Tomatencrèmesuppe mit Gin und Rahmhaube	11.00
Tagessuppe	7.50

## Kleine Gerichte

Thonsalat einfach / garniert	16.00 / 20.00
Bunter Salatteller mit Ei	21.00
Portion Pommes frites	8.70
Walliser Käseschnitte (mit Brot, Schinken, Weisswein, Tomaten und Raclettekäse)	24.50

## Vegetarische Gerichte

Knusprige Rösti mit Raclette gratiniert	26.50
Tofu Sweet & Sour mit Reis	28.50
Hausgemachte Tagliatelle mit Knoblauch, Peperoncini, gehackter Petersilie, Käsespähen	26.50

## À la carte Gerichte

(warme Küche von 18.00 – 20.15)

Cordon-bleu hausgemacht	Schwein	Kalb	Poulet
Gefüllt mit Vorderschinken und Greyerzerkäse	31.50*	43.50*	31.50
Cordon-bleu Walliser-Art	33.50*	45.50*	33.50
Gefüllt mit Rohschinken, Dörraprikosen und Raclettekäse			
Wienerschnitzel (paniertes Kalbsschnitzel) *			35.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art *			38.50
Kalbsleberli mit knuspriger Butterrösti*			34.50
Geschnetzelte Leberli an Butter und Gartenkräuter			
Olmawurst mit Zwiebelsauce			21.50
Paniertes Schweinsschnitzel *			24.00
Rindsfilet-Steak an Cognacrahmsauce	200 g		54.00
Pommes frites	140 g		50.00
Rindsfiletgoulasch Stroganoff	160 g		46.00
Spätzli	120 g		43.00
Beefsteak Tatare	140 g		32.50
mit getoastetem Brot und Butter	70 g		28.50
Gebratene Black-Tiger-Crevetten	220 g		42.50
mit pikanten Tagliatelle	160 g		39.50

**Fitnesssteller mit Salatbouquet und**

... Pouletbrust mit Kräuterbutter	28.00
... Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter	39.50
... Wienerschnitzel	39.50
... paniertes Schweinsschnitzel	28.00
... Schweins- oder Poulet Cordon-bleu	35.50
... Kalbs Cordon-bleu	47.50
kleine Beilagen Pommes frites	5.00

\* Diese Gerichte sind auch als kleinere Portionen erhältlich

**Als Beilage servieren wir:**

Nudeln, Spätzli, Butterreis, Pommes frites, Rösti

Gemüse anstelle der Beilage	+ 8.50
Salatbouquet anstelle der Beilage	+ 4.00
Zusätzlich ein Gemüse	+ 4.00

Separates Gemüseplättli extra dazu (nur in Kombination mit einem weiteren Gericht) 15.50

**Bei Abänderungen der Gerichte verrechnen wir zusätzlich Fr. 2.00****Fleischherkunft:**

Schwein, Kalb, Poulet	CH
Rindsfilet	CH
Crevetten	VI

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 7.7% Mwst.