



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
Chicorée-Birnen-Salat mit Gorgonzola	12.50
Kartoffelsuppe mit Vanille	10.50
Tagessuppe	7.50

Kleine Gerichte

Wurstsalat einfach / garniert	15.00 / 20.00
Wurst-Käsesalat einfach / garniert	17.50 / 22.50
Bunter Salatteller mit Ei	21.00
Portion Pommes frites	8.70
Walliser Käseschnitte (mit Brot, Schinken, Weisswein, Tomaten und Raclettekäse)	24.50

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Tagliatelle mit Knoblauch, Peperoncini, gehackter Petersilie, Käsespähen	26.50
Hausgemachte Casarecce Cinque Pi (panna, pomodori, parmigiano, prezzemolo, pepe)	26.50
Auberginen Cordon-bleu Gefüllt mit Taleggio und getrockneten Tomaten	26.50

À la carte Gerichte

(warme Küche von 18.00 – 20.15)

Cordon-bleu hausgemacht Gefüllt mit Vorderschinken und Greyerzerkäse	Schwein 31.50*	Kalb 43.50*	Poulet 31.50
Wienerschnitzel (paniertes Kalbsschnitzel) *			35.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art *			38.50
Kalbsleberli mit knuspriger Butterrösti* Geschnetzelte Leberli an Butter und Gartenkräuter			34.50
Olmawurst mit Zwiebelsauce			21.50
Paniertes Schweinsschnitzel *			24.00

Hauptgerichte

	Schwein	Kalb	Poulet
Cordon-Bleu Bündner Art Rohschinken und Bergkäse	33.50	46.50	33.50
Cordon-Bleu Knoblauch Vorderschinken, Greyerzerkäse und Knoblauch	32.00	45.00	32.00
Cordon-Bleu HotStyle Mostbröckli, Taleggio und Peperoncini	35.50	47.50	35.50
Rindsfiletwürfel Stroganoff		160 g 120 g	50.00 46.00
Gebratene Black-Tiger-Crevetten mit pikanten Tagliatelle		220 g 160 g	42.50 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, Butterrösti

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
Crevetten	VI