



SPIIS &  
TRANK

HÄRZLECH WILLKOMME  
IM RESTAURANT  
NEUHAUS DIETERSWIL.  
MIR FRÖIE ÜS,  
ÖICH KULINARISCH  
DÖRFE Z' VERWÖHNÄ.

Barbara Nobs-Schneider  
& Familie



# VORSPIISE

---

BOUILLON / BOUILLON MIT EI	6.-/7.-
TOMATENSUPPE	9.-
CREVETTENCOCKTAIL	12.-
CHLIINE GMISCHE SALAT	9.50
SALAT NACH SAISON	8.50

# HOUPTRGRICHT

---

## VOM SÖILI

STEAK mit Gmües garniert	29.-
EMMENTALER STEAK mit Chäs-Champignon-Sauce überbache u mit Gmües garniert	30.50
CORDON BLEU mit Gmües garniert	29.-
PANIERTES SCHNITZEL	23.-
RAHMSCHNITZEL	25.-
BRATWURST	19.50

## VOM POULET

RIZ CASIMIR	28.-
-------------	------

## VOM CHAUB

GESCHNETZELTES	31.-
STEAK mit Gmües garniert	39.50

## VOM RIND

ENTRECÔTES mit Gmües garniert	39.50
FITNESTELLER Steak mit gemischtem Salat	31.-
RINDSFILET mit Gmües garniert	42.-
FILET STROGANOFF	38.-

## FISCH

LACHSSCHNITTE are Dillsauce mit Riis	32.-
--------------------------------------	------

## BIILAGE

Pommes-Frites, Croquettes, Rösti, Nüdeli oder Reis

# CHLINI GRICHT

---

POULETFLÜGELI 6 Stück	12.-
BUREWURST mit Härdöpfusalat	14.-
CHÄSSCHNITTE HAWAII	19.-
CHICKEN NUGGETS mit verschidene Sosse	12.-
PILZSCHNITTE	16.-
MAH MEH Nudugricht	19.50
TORTELLONI ALFREDO	19.50
CERVELATSALAT garniert	19.-
chlini Portion	15.-
CHEFSALAT mit Pouletstreife	18.-
SALATTÄUER	15.50
HÜHNERHOFSALAT gmischte Märitsalat mit Pouletbruscht u Ei	19.-
THONSALAT	17.50

# CHÄSSPEZIALITÄTE

---

FONDUE pro Person	24.-
RACLETTE pro Person	20.-
CHÄSSCHNITTE Williams flambiert	17.50

# CHINDERTÄUER

---

MICKEY MOUSE TÄUER Panierts Schnitzu mit Pommes	11.-
DONALD DUCK TÄUER Chicken Nuggets mit Pommes	9.-

# CHAUTI GETRÄNK

---

MINERAL OFFÄ	2 dl	3.10
	3 dl	3.80
	5 dl	4.80
	1 L	9.-
MINERAL IM FLÄSCHLI	3 dl	4.20
SUURE MOSCHT	6 dl	5.-
FLÄSCHE BIER	5.8 dl	5.20
STANGE	3 dl	3.90
HERRGÖTTLI	2 dl	3.50
BÄRNER MÜNTSCHI	3.3 dl	4.50

# WARMI GETRÄNK

---

KAFI CRÈME - MIUCHKAFI - ESPRESSO		3.90
KAFI MÉLANGE MIT NIDLE		5.70
OVO - SCHOGGI		3.90
MIUCH	3 dl	2.90
	5 dl	3.90
TEE CRÈME - TEE CITRON		3.90
TEE WII		5.50
TEE RUM		7.-
KAFI FERTIG		5.20
CHRÜTER		5.20
ZWÄTSCHGE LUTZ		5.70



# APERITIF

---

APPIZÄUER	29%	5.80
MARTINI	15%	5.80
CYNAR	16.5%	5.50
CAMPARI	23%	5.50
MARTINAZZI	22%	5.50
BAILEYS	17%	6.50
FERNET	40%	6.-
WHISKY	43%	8.-
GIN TONIC	37.5%	8.-
WODKA ORANGE	40%	8.-

vo jedem 4 cl



# WYSSWY & ROSÉ

---

## OFFE 5 dl

LUINS	19.-
CHARDONNE	22.-
EPESES	22.-
YVORNE	22.-
ROSÉ OEIL DE PERDRIX	20.-

## FLÄSCHEWII

LUINS	30.-
YVORNE	42.-
AIGLE LES MURAILLES	42.-

## SCHÖPPLI 3.5 dl

AIGLE LES MURAILLES	25.-
---------------------	------

# ROTWY

---

## OFFE 5 dl

SALVAGNIN	16.–
DÔLE	18.–
FLEURIE	22.–
CABERNET SAUVIGNON California	18.–
NEUCHÂTEL Pinot Noir	22.–
YVORNE	22.–
EL COTO Rioja	22.–

## FLÄSCHEWII

LA MAISON DU LEZARD Gamaret – Chablais	39.–
CHÂTEAUNEUF DU PAPE	48.–
MOULIN Á VENT	35.–
SANTENAY	48.–
YVORNE	38.–
LE CLOCHER SAINT-EMILION Bordeaux	36.–
RESERVA GRAN CAMPELLAS Campo de Borja	35.–
MOLISS BARBERA D`ASTI	37.–
VASSE FELIX Cabernet – Shiraz Western Australia	40.–

# ROTWY MAGNUM

---

## VALLOMBROSA Merlot

Tessin

85.–

## RIPASSA PESCHIERA DEL GARDA

Valpolicella Superiore DOC

Corvina – Rondinella – Sangiovese

Italien

90.–

## PORRERA PRIORAT

Caranyana – Garnatxa

Catalunya Spanien

100.–

## HILL 1 CUVÉE

Zweigelt – Blaufränkisch – Merlot – Syrah

Neusiedlersee Österreich

180.–

# SPIRITUOSE

---

BÄZI	40%	3.50
CHRÜTER	40%	3..50
KIRSCH	40%	4.-
ZWÄTSCHGE	40%	4.-
PFLÜMLI	40%	4.-
GRAVESTEINER	40%	4.-
MARC	40%	4.-
RUM	40%	4.-
GRAPPA	40%	4.-
WILLIAMS	40%	6.50
REMY MARTIN	40%	8.-
CALVADOS	40%	7.-
GRAND MARNIER	40%	7.-
VIEILLE PRUNE Seeland	40%	7.-
VIEILLE PRUNE Dessert	40%	7.-

