

Herzlich Willkommen

und en Guete
wünschen

Selina & Marc Tuchschnid
und das ganze Mettlenhof-Team



Wintertage im Mettlenhof...

Vorspeisen

Rüebli-Orangencrèmesuppe  mit Haselnusskrokant CHF 7.50

Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons  CHF 10.50

Vegetarisch

Handgedrehte Tortellone CHF 22.00
gefüllt mit Käse und Nüssen

Fleisch

Hausgemachter «Pulled Pork» Burger CHF 24.00
im Sesam-Brötli mit Kabissalat
und Pommes Frites

Gebratene Rindsfiletwürfel CHF 41.00
an Whiskey-Rahmsauce,
mit Spätzli und Marktgemüse

Aktuelle Weinempfehlung

Cruva Barbera d'Asti DOCG
Weingut Enrico Serafino aus dem Piemont IT

Tief Rubinrote Farbe mit intensivem Bouquet nach reifen Trauben und einem angenehmen Hauch von Gewürzen. Erfrischend am Gaumen, sehr ausgewogener, eleganter Körper mit harmonischer Säure, feinen Tanninen und würzigem Abgang.

per dl CHF 6.90

75cl CHF 48.00






Zum Starten

Suppen

Klare Rindsbouillon mit hausgemachten Kräuter-Flädli	CHF 6.50
Weissweincrèmesuppe vom Riesling-Silvaner mit Brotcroûtons	CHF 7.50
Rüebli-Orangencrèmesuppe  mit Haselnusskrokant	CHF 7.50

Salate

Grüner Salat 	CHF 6.50
Gemischter Salat 	CHF 8.50
Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons 	CHF 10.50

Wählen Sie dazu Ihr Lieblingsdressing:
Französisch, Italienisch oder Öl und Essig

Vorspeisen

Selina's hausgemachte Bündner Capuns	CHF 12.50
Rindscarpaccio mit Parmesanspänen und Olivenöl	CHF 14.50
Ofenfrische Brioche (Hefeteigbrötli) mit Schweizer Bio-Pilzragout und frischen Kräutern	CHF 12.00
Handgedrehte Tortellone gefüllt mit Käse und Nüssen	CHF 13.50
Egliknuserli mit hausgemachter Tartaresauce und Salatgarnitur	CHF 14.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie uns, wir geben gerne Auskunft.

Deklaration: Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz / die Egliknuserli stammen aus Deutschland
Die Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

Hauptgänge

Von der Wiese

Selina's hausgemachte Bündner Capuns	CHF 23.00
Hausgemachtes Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Wallenwiler Mostkäse und Schinken, dazu Pommes Frites und Marktgemüse	CHF 28.00
Rahmschnitzel vom Schwein* oder vom Alpstein Poulet* mit Nüdeli und Marktgemüse	CHF 24.00
«Züri-Gschnätzlets» vom Kalb* mit Champignonrahmsauce und Butterrösti	CHF 35.00
«Schnipo» Panierte Schweinsschnitzel* mit Pommes Frites und Marktgemüse	CHF 24.00
Gebratenes Schweinssteak* oder Kalbsschnitzel* mit Pfefferbutter, Pommes Frites und Marktgemüse	CHF 28.00 CHF 37.00
Entrecôte vom Schweizer Angus Rind mit Kräuterbutter, Tannzapfen-Kroketten und Marktgemüse	CHF 44.00
Alpstein Pouletbrustgeschnetzeltes* an roter Currysauce, mit Reis und Marktgemüse	CHF 24.00


Aus dem Wasser

Gebratenes Lachsforellenfilet* aus Bremgarten mit Mandelbutter, Reis und Marktgemüse	CHF 28.00
Egliknusperli* mit hausgemachter Tartaresauce und reichhaltiger Salatgarnitur oder mit Reis und Marktgemüse	CHF 28.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie uns, wir geben gerne Auskunft.

Deklaration: Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz / die Egliknusperli stammen aus Deutschland
Die Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

Vegetarisch

Hausgemachte Tofu-Gemüse-Tätschli*  mit Apfel-Zimt-Chutney und Gemüsegar nitur	CHF	21.50
Quorn-Geschnetzeltes* an roter Currysauce mit Reis und Marktgemüse	CHF	22.00
Ofenfrische Brioches (Hefeteigbrötli) mit Schweizer Bio-Pilzragout und frischen Kräutern	CHF	21.00
Handgedrehte Tortellone gefüllt mit Käse und Nüssen	CHF	22.00
Butterrösti überbacken mit Tomaten und Raclette-Käse	CHF	20.00
auf Wunsch mit Spiegelei	CHF	1.00

Gerichte mit * servieren wir auch in kleineren Portionen und einer Reduktion von CHF 3.00

Gerichte mit  können auf Ihren Wunsch vegan zubereitet werden.

Süsses

Hausgemachtes

Marc's Crèmeschnitte Blätterteigkissen mit Vanillecrème und Waldbeeren		CHF	10.50
Caramelköpfl		CHF	7.50
Gebrannte Crème	klein	CHF	5.90
		CHF	7.90
Schoggimousse mit Baileys	klein	CHF	7.90
		CHF	9.90

und diverse Glace und Coupes in der Dessertkarte

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie uns, wir geben gerne Auskunft.

Deklaration: Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz / die Eglignuspjerli stammen aus Deutschland
Die Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.