

# Restaurant Zitbödeli

*Herbstzeit ist Wildzeit*



*Nehmen Sie sich Zeit wir kochen Wild.  
Abschalten und geniessen...*

*Heidi + Simon Dänzer  
mit Team*





*Salate und Kalte Speisen / Salades et Cuisine froide*

*Grüner Salat mit Croutons*

*Salade verte avec croutons*

6.00 CHF / 7.50 CHF

*Gemischter Salat mit hausgemachter Salatsauce*

*Salade mêlée avec sauce faite maison*

7.00 CHF / 10.00 CHF

*Grosser gem. Salat mit Trockenfleisch und Hobelkäse*

*Grande salade mêlée, viande séchée et fromage à rebibes*

25.00 CHF

*Portion Abländschner Hobelkäse*

*Portion de fromage à rebibes d'Abländschen*

18.00 CHF

*Zitbödeli-Apéro (Mix diverse Käse und Fleischsorten)*



*Apéro Zitbödeli (mélange divers fromages et viandes)*

29.50 CHF

*Hausgemachte Gemsterrine mit Apfel Chutney und süsssaure  
Birnenhälfte*



*Terrine de chamois fait maison avec chutney de pommes  
et poire aigre - doux*



16.50 CHF



*Suppe*

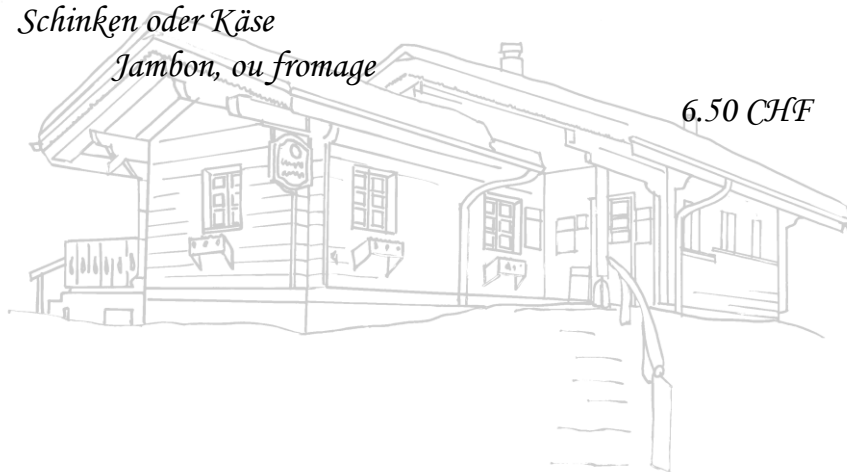
*Hausgemachte Kürbiscremesuppe  
Potage courge fait maison*

*6.00 CHF/8.00 CHF*

*Sandwiches*

*Schinken oder Käse  
Jambon, ou fromage*

*6.50 CHF*





*Warme Speisen / Cuisine chaude*

*Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce*

*Saucisse de porc avec sauce aux oignons*

*19.50 CHF*

*Rindsteak mit Kräuterbutter und Gemüse garniert*

*Steak de bœuf, café de paris fait maison et légumes*

*31.50 CHF*

*Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse*

*Escalopes de porc panée avec frites et légumes*

*18.50 CHF / 23.50 CHF*

*Beilagen: Spätzli, Pommes Frites, Croquettes*



*Fitnesssteller (Rindsteak mit gemischtem Salat)*

*Assiette fitness (steak de bœuf avec salade méele)*

30.00 CHF

*Portion Frites*

*Portion de frites*

7.00 CHF / 9.50 CHF

*Pouletknusperli mit Frites*

*« Chicken Nuggets » avec frites*

13.00 CHF / 20.00 CHF

*Schweinswürstli mit Frites*

*Petites saucisses de porc avec frites*

10.00 CHF / 16.50 CHF





---

*Wild und Saisonales/ Chasse et cuisine saisonale*

*Hirsch Entrecôte mit Wildrahmsauce und Wildbeilagen*  
*Entrecôte de Cerf, sauce gibier à la crème, garniture*  
*chasse*

38.00 CHF / 44.00 CHF

*Gemspfeffer aus der Region, eingebeizt nach Art des Chefs*  
*Civet de Chamois de la Région, mariné façon Chef*

37.00 CHF / 43.00 CHF

*Rehmedaillon mit Wildrahmsauce und Wildgarnituren*

*Médailillon de chevreuil, sauce gibier à la crème, garniture*  
*chasse*

35.00 CHF / 41.00 CHF

*Wildgarnituren vegetarisch*

*Garnitures de chasse végétariennes*

18.50 CHF / 23.50 CHF

*Spätzlipfanne (hausgemachte Spätzli mit Pilzen, Rahmsauce*  
*und Reibkäse)*

*Cassolette spätzli ( spätzli faits maison avec*  
*champignons, sauce a la crème et fromage râpé)*

16.50 CHF / 19.50 CHF

*Wildbeilagen: Spätzli, Rotkraut, karamellisierte Marroni, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren*

*Garniture de chasse : spätzli, chou rouge, marrons caramélisés, choux bruxelle, pomme*  
*chasse et gelée d airelles*



*Käseschnitte*

*Croûte au fromage*

14.50 CHF / 17.50 CHF

*Käseschnitte mit Ei*

*Croûte au fromage avec œuf au plat*

16.50 CHF / 19.50 CHF

*Käsefondue von der Familie Dänzer*

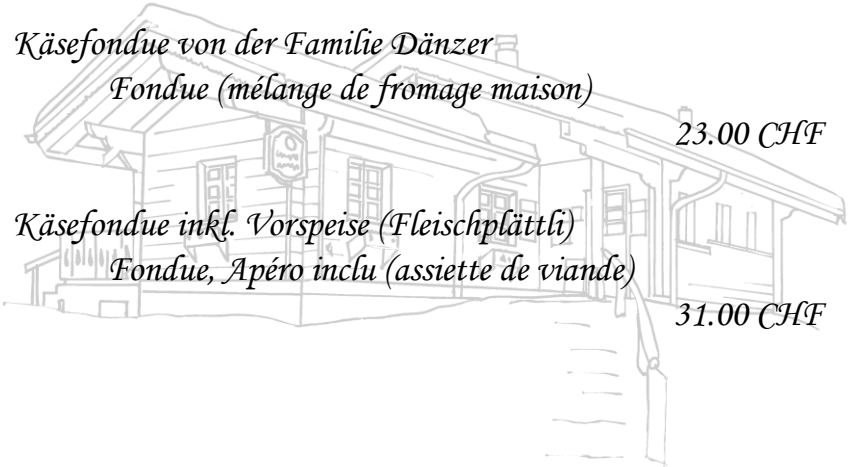
*Fondue (mélange de fromage maison)*

23.00 CHF

*Käsefondue inkl. Vorspeise (Fleischplättli)*

*Fondue, Apéro inclu (assiette de viande)*

31.00 CHF





**Desserts**

*Coupe Nesselrode (Vermicelles mit Meringues und Vanilleglace)*

8.80 CHF / 11.80 CHF

*Vermicelles mit Meringues*

6.50 CHF / 9.50 CHF

*Hausgemachter Früchtekuchen*

*Gâteau aux fruits fait maison*

6.80 CHF

*Meringues aus Botterens mit Doppelrahm*

*Meringues de Botterens avec crème double de Gruyères*

6.50 CHF / 10.00 CHF

*Mokka-Parfait natur oder flambiert*

*Parfait mocca nature ou flambé*

6.00 CHF / 10.50 CHF

*Café Gourmand (div. Minidesserts mit Kaffee Creme)*

*Café gourmand (divers petits desserts avec café crème)*

12.00 CHF





*Unsere Glacekugeln / nos boules de glace*



*Vanille*



*Schokolade  
Chocolat*



*Mokka  
Mocca*



*Caramel*



*Erdbeere  
Fraise*



*Heidelbeer – Joghurt  
Myrtille - Joghurt*

*Unsere Sorbets / nos sorbets*



*Himbeere  
Framboise*



*Aprikose  
Abricot*



*Mango  
Mangue*



*Zitrone  
Citron*

Preis pro Kugel / prix par boule	3.40 CHF
Mit Schlagrahm / chantilly	+1.50 CHF
Mit Doppelrahm / crème double	+ 3.00 CHF



Tassen

7.00 CHF

Haselnussglace mit Stücken und  
Schokoladensauce



Ricky

7.00 CHF

Weisse Rahmglace mit Vanillegeschmack und  
Schokoladenperlen

**Coupes**

Coupe Dänemark

Coupe Danemark

9.50 CHF/ 12.50 CHF

Coupe Hot Berry

9.50 CHF/ 12,50 CHF

Eiskaffee

Café glacé

8.60 CHF/ 11.60 CHF

Caramelita, (Caramelglace mit Karamellsauce und Haselnusskrokant)

9.50 CHF/ 12.50 CHF





*Diverse Frappés* 8.00 CHF

*Baileys mit Mokkakugel*

*Baileys avec boule de glace mocca*

8.70 CHF

*Himbeertraum (Himbeersorbet mit Himbeerlikör)*

*Rêve de framboises (sorbet framboise avec sa liqueur)*

8.70 CHF

*Aprikosentraum (Aprikosensorbet mit Aprikosenlikör)*

*Rêve d'abricots*

8.70 CHF

*Coupe Colonel (Zitronensorbet mit Wodka)*

*Coupe Colonel (Sorbet citron avec vodka)*

8.70 CHF

*Nougat Glace Torte*

*Tarte nougat glacé*

6.00 CHF



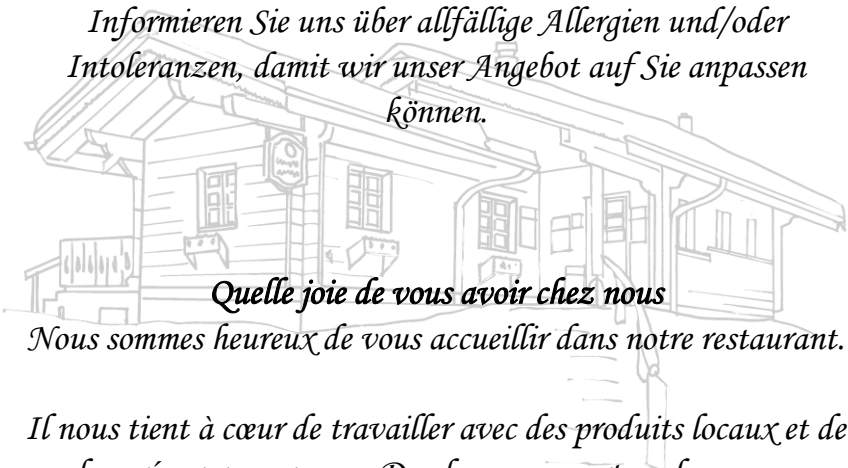
***Schön, Sie bei uns zu haben***

*Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant bedienen zu dürfen.*

*Es liegt uns viel daran, möglichst mit regionalen Produkten zu arbeiten, und diese mit Freude für Sie zuzubereiten.*

*Es ist uns auch wichtig, der Saison entsprechend zu kochen.*

*Informieren Sie uns über allfällige Allergien und/oder Intoleranzen, damit wir unser Angebot auf Sie anpassen können.*



***Quelle joie de vous avoir chez nous***

*Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre restaurant.*

*Il nous tient à cœur de travailler avec des produits locaux et de les préparer pour vous. De plus, nous portons beaucoup d'importance au fait d'utiliser des produits de saison.*

*Informez-nous en cas d'éventuelles allergies ou/et intolérances afin que nous puissions adapter votre repas.*