

# Kaltes & Vorspeisen Cold & starters

## **Beef Tatar**

mild-medium-scharf  
Beef tataré | light-medium-spicy

Vorspeise 24.- Portion 34.-

## **Nüsslisalat „Klassisch“**

Speck | Ei | Croutons  
Lamb's lettuce "Classic" - Bacon | Egg | Croutons

Vorspeise 14.- Portion 19.-

## **Blattsalat/Familie**

Leaf lettuce – appetizer or bowl

Vorspeise 11.- Schüssel 15.-

## **Buratta – Linsensalat – Meerrettich**

Buratta - lencil salad – horseradish

Vorspeise 18.-

## **Ziegenkäse (angebacken) – Randencarpaccio**

Goat cheese (baked) beetroot carpaccio

Vorspeise 18.-

Salatsaucen: Italienisch, Französisch oder Tom` s Curry-Joghurt  
Salad dressings: Italian | French | Tom` s curry yogurt-dressing

# Herzlich und Währschaft

**Delikatessen-Bar**...Preise nach Gewicht!  
**Delicate-bar** ... prices per weight!

## Auswahl an auserlesenen **Käsespezialitäten**

Selection of exquisite cheese specialties

## Auswahl **auserlesene Trockenfleisch Naschereien**

Selection of exquisite dried meat specialties

**Fette Gurke | Birrebrot | Nüsse | Kümmel | Trauben | Paprika uvm.**  
cucumber | Pear bread | Nuts | Caraway seeds | Grapes | Paprika...and much more

Überzeuge Dich von unserer schönen Delikatessen Ecke im  
Restaurant

....und suche selbst aus!

Convince yourself of our beautiful delicatess corner in the restaurant and  
....choose by yourself!

# Ganze Mahlzeit (vegetarisch)

## Main course (vegetarian)

### Chässpätzli Spez. Handgemachte Spätzlis

Bergkäse | Lauch & Wirz | Röstzwiebeln

Handmade Bündner Spätzli | Mountain cheese | Leek & Wirz | Roasted onions

23.-

### Semmelknödelsalat – gebratener Lauch

Bread dumpling salad | fried leek

25.-

### Süsskartoffel – Rettich angemacht – Ziegenkäsegebrösel - Schalotten

Sweet potato | dressed radish | goat cheese crumbs - shallots

27.-

# Ganze Mahlzeit (nicht vegetarisch)

## Main course (not vegetarian)

**Achtung:** Diese Rubrik kochen wir voll nach Grossmutter's Rezepturen. In keinster Weise kalorienbewusst, fettfrei oder low Carb. **Attention:** We cook grandmother`s style

### Costini (Schweizer Alpsäuli)

Lauwarmer Kartoffel-Gemüsesalat | Pesto Rosso

Costini | Lukewarm potato and vegetable salad | pesto rosso

36.-

### Saubacken (Schweizer Alpsäuli)

Semmelknödel | Curry-Blumenkohl | Schallotten

Pork Swiss | Bread dumplings | Curry cauliflower | Schallottes

36.-

### Kaninchenkeule (Schweizer Bergrammler)

Trüffelrahmsauce | Kohlrabi | Kartoffelstock

Leg of rabbit | Truffle cream sauce | Cabbage Turnip | Mashed potatos

42.-

### Nichtfliegender **Fleischvogel/Rindsroulade** (Schweizer Bergrind)

Kartoffelstock | Rabenschwarzer Portweinjus | Rotkraut

Beef roulade (Swiss mountain Beef) | Mashed potatoes | Black port wine jus | Red cabbage

39.-

# Burger

## BoomBurger

Eigenes Bun | 300gr. CH Schweizer Rindfleisch | BBQ Jam |  
Schmorzwiebeln | Bergkäse ja oder nein + Pommes

Beef burger | Homemade farmer's bun | 300gr. CH Swiss beef | Braised onions |

Mountain Cheese (yes or no) | French fries 35.- oder 29.-

## Ladykracher

Eigenes Bun | 200gr. CH Schweizer Rindfleisch | BBQ Jam |  
Schmorzwiebeln | Bergkäse ja oder nein + Pommes

Beef burger | Homemade farmer's bun | 200gr. CH Swiss beef | Braised onions |

Mountain Cheese (yes or no) | French fries 29.- oder 23.-

# Der Topf Stew

## Coq au vin «3 Stufen»

Huhn | Spätzle | Wirsing

23.-

Coq au vin (3 levels) | Chicken | Spaetzle | Savoy

# Schönwetter Guggeli Grill „Gaggerliwohl“

Immer bei schönem Wetter grillieren wir auf der Terrasse die vermutlich leckersten Schweizer-  
Pisten Hühner vom original Bayrischen-Oktoberfest-Wiesn Grill

## The nice weather chicken grill

Whenever the weather is nice, we grill probably the most delicious chicken from the original  
Bavarian grill on the terrace .....

## Halbes Schweizer **Pistenhuhn**

Bergfeuer-Rahmtunke | Bauernbrot

22.-

Half delicious chicken | Hot sauce | Farmers bread

Beilagen:

Pommes

8.-

Side dishes:

Fries

Salatbouquet

8.-

Salad bouquet

Wir verrechnen für Zusatzteller bei Grossportionen einen Gedeck-Preis von CHF: 3.-  
we charge a cover price of CHF 3 for an additional plates for large portions.

# Pommes Fries

wahlweise mit hausgemachter Knoblauchsauce oder Ketchup

optional with homemade garlic sauce or ketchup

**Vorspeise: 8.- Beilage: 8.- Hauptspeise: 13.-**

Starter: 8.- Side dish: 8.- Main course: 13.-

# ....Love is in the air

## Nachtisch/Dessert Sweet

Ice Coffee "Franzl-style"	11.-
Panna Cotta	11.-
Tiramisu	11.-

## Die Knaller! Best deal

Tom`s Cheesecake (Käsekuchen) + Kirschkompott + Käsekuchenlikör	15.-
Tom`s Cheesecake (cheesecake)   Cherry compote   Cheesecake liqueur	
Tom`s Käsekuchen (Cheesecake)	8.-
Schwarzwälder Kirschtorte	8.-

Rahm: 2.- Käsekuchenlikör: 5.- Kirschkompott: 6.-  
Cream: 2.- | Cheesecake liqueur: 5.- | Cherry compote: 6.-

## Eigene Bäckerei und Konditorei Erezsässhütte & Schifer Berghaus

Own bakery & pastry shop for the Erezsässhütte and the Schifer Berghaus

Spezialitäten und Tipps ersehen Sie auf Tafel in um und am Restaurant. Falls nicht,  
fragen Sie bitte das Team

You can find specialties and tips on the blackboard in and around the restaurant.  
If not, please ask the team

Wir verrechnen für Zusatzteller bei Grossportionen einen Gedeck-Preis von CHF: 3.-  
We charge a cover price of CHF 3 for an additional plates for large portions.

Für Allergiker haben wir eine extra deklarierte Karte, bitte fragen Sie den Service  
For allergy sufferers we have an extra declared menu, please ask the service

franzl.ch Team-Outfit powered by ROSSIGNOL

