

Vorspeisen

Bunter Blattsalat im Schüsseli mit Kernen

11.00

Gemischter Huussalat

13.00

Nüsslisalat mit Speck und Croutons
auf Wunsch mit Ei

15.00

Vorspeisen Variation mit Nüsslisalat mit Belper Knolle
Dellitartar und Rauchlachs

26.00

Delli Tatar mit einem Wachtelspiegelei

Vorspeise 23.00

Hauptgang 33.00

Aus dem Suppentopf

Kürbiscremesuppe
mit Nuss-Birnenpesto

13.00

Hauptspeisen

Hausgebeizter Suure Mocke
mit Kartoffelstock und Marktgemüse
37.00

In Butter gebratenes Kalbslebergeschnetzeltes mit Steinpilzen
frischen Kräutern und knuspriger Rösti
37.00

Original St. Galler Olma-Bratwurst
Zwiebelsauce und knusprige Rösti
31.00

Berner Platte
mit Rippli, Siedfleisch, geräucherter Speck, grüner Speck
Zungenwurst, Kalbszunge, Wienerli, Mark
Sauerkraut und Petersilienkartoffeln
41.00

Zürich Geschnetzeltes
mit Champignonsauce und knuspriger Rösti
40.00

Spaghetti Delli
Kalbsgeschnetzeltes mit Schinken, Champignons,
Tomatenspaghetti und Parmesan
33.00

Wienerschnitzel
Pommes Frites und Marktgemüse
45.00

Rindsentrecôte mit Belper Knolle, Rucola und Datteltomaten
Kräuterbutter, Pommes Allumettes und Spinat
45.00

Delli-Cordon bleu (Schwein)
vom Kotelettstück am Knochen mit Hamme und Raclettekäse
Pommes Frites und Marktgemüse
41.00

Bollito Misto (Siedfleisch, Kalbskopf und Kalbszunge, Cotechino)
mit Petersilienkartoffeln, Senfsauce
Meerrettichsauce und Vinaigrette
42.00

Ochsenschwanzragout
mit gebratenen Makronen
43.00

Kalbskopf
mit Vinaigrette und Petersilienkartoffeln
34.00

Gebratenes Schweinssteak mit Äplermagronen
Apfelmus und Röstzwiebeln
29.00

Schweizer Pouletbrust mit Flügelknochen
an Limonen-Basilikumsauce, Wildreismix, Marktgemüse
36.00

Hausgemachter Hackbraten
vom Schweizer Rind und Aaretaler Durocschwein
mit Rotweinjus, Kartoffelstock und Marktgemüse
29.00

Geschnetzelte Kutteln
an Tomatensauce mit Bergkäse überbacken
dazu Salzkartoffeln
Auf Wunsch mit Kümmel
27.00

Panierte Kalbszunge mit Kapern-Thon Dip
gebratene Kartoffelscheiben mit Röstzwiebeln
und Gartenbohnen mit Speck
29.00

Aus dem Wasser

Gebratene Eglifilets
mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat
39.00

Gebratene Zandermedaillons
mit Mandel-Pistazienkruste auf Linsen-Lauchgemüse
mit Petersilienkartoffeln
40.00

Vegetarische Hauptspeisen

Äplermagronen
mit Apfelmus und Röstzwiebeln
27.00

Gebackene Quinoakugeln mit Joghurtfüllung
dazu Linsen-Lauchgemüse und geschmorten Randenspalten
29.00

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt.