

Speisekarte

Liebe Gäste

Unser Angebot ist mit unserem Egger Bier verbunden und orientiert sich an der traditionellen Hausmannskost.

Unsere Speisen werden mit marktfrischen Zutaten sowie viel Liebe und Sorgfalt zubereitet.

Das Fleisch beziehen wir von lokalen und regionalen Anbietern.

Wir achten auf nachhaltige Produktion und artgerechte Haltung.

Fleischdeklaration:

Sämtliche Fleischprodukte sind Schweizer Herkunft.
Auf Ausnahmen wird speziell hingewiesen.

Unser Fleischlieferant:

Metzgerei Stettler, Schüpfen

Bierbegleiter

Mozzarella-Sticks Mit Kräuterdipp, Cocktail-Sauce, Sweet-Chili-Sauce	6.00
Zwei Weisswürste Mit süssem Senf und Brezen	9.50
Die drei Musketiere Drei hausgemachte Mini-Burger vom Rind	25.00
Bratwursttöppli Bratwürstli Nürnberger Art mit Senf und Brot	15.00
Braumeisterplatte Frisch aufgeschnittene Landjäger, Treberwurst, Aufschnitt und Käse mit Garnituren	18.50
Frittierte Zwiebelringe Mit Kräuterdipp, Cocktail-Sauce, Sweet-Chili-Sauce	7.00
Fish & Chips Zu Ehren unseres Monatsbieres, das Indian Pale Ale nach englischem Rezept	13.00
Braui Hot Dog Mit Kraut, Röstzwiebeln und Peperoni verfeinert mit Barbecue-Sauce	12.50

Gesundes und Vorspeisen

Grüner Salat Blatt-Salat mit italienischem oder französischem Dressing	6.50
Gemischter Salat Salat mit verschiedenen Gemüsen	9.50
Krautsalat Wie in Bayern mit Speck	7.50
Bierfuhrmann-Salat Zu Ehren des Fuhrmanns, mit Treberwurst, Cervelat und Käse an Maximus-Spezialbier-Dressing	16.50
Tagessuppe Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über unser aktuelles Angebot	7.50

Etwas Zwischendurch

Es Yklemmts Vorderschinken-oder Salamisandwich mit Essiggurke und Tomate	7.00
Es Waudfescht Cervelat mit einem Stück Brot, Essiggurke und Senf	6.00

Hauptgerichte

Cordon Bleu vom Söili	26.50
Mit Greyerzer Käse, Vorderschinken dazu Pommes Frites und Krautsalat	
Cordon Bleu vom Söili 2.0	34.50
Zwei Cordon bleu mit Greyerzer Käse, Vorderschinken dazu Pommes Frites und Krautsalat	
Paniertes Schnitzel vom Chäubli	36.00
Dazu Pommes Frites und Marktgemüse	
Entrecôte (200 g) mit Kräuterbutter	39.50
Mit Pommes Frites und Marktgemüse	
Schweinschaxe nach Art des Hauses	29.00
Serviert mit Semmelknödel und Rahmwirsing	
Braui Börger „BB“ vom Rind	25.50
Mit Speck und Käse, Pommes Frites und Garnitur	
Börni's Braui Börger „BBB“ vom Rind	31.50
Mit 300g bestem Schweizer Rindfleisch mit Spiegelei, Speck und Käse mit Pommes Frites und/oder Salat	Zuschlag à 4.00
Französische Maispoulardenbrust	28.00
Gefüllt mit Pilzen, an einem Portweinsösschen auf Peperonigemüse, dazu feines Risotto	
Grosi's Dürenang	22.50
Spätzli mit Zwiebeln und verschiedene Wursträdli in Butter geschwenkt und mit Käse überbacken	

Vegetarische Gerichte

Gemüse-Spätzli-Pfanne	19.00
Mit Greyerzer-Käse und einem Spiegelei	
Mit Honig gratinierter Ziegenkäse	24.00
Auf Kräuterrisotto und Rucola	

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt.

Service inbegriffen

Desserts

Brönnti Crème mit Schlagrahm Hausgemacht, nach Omi Irma's Rezept	7.50
Sorbet Maximus mit Schuss Hausgemacht, eine erfrischende Entdeckung mit Egger Maximus Bier und Whisky	9.00
Sabayon Albertus (ab 2 Personen, ca. 20 Min. Wartezeit) Hausgemachte Eierschaumcrème mit dunklem Egger Albertus Bier	9.00 p.P.
Apfelküchlein mit Vanille-Sauce und Zimtglace Immer eine Sünde wert	13.00
Meringue mit Schlagrahm	8.50
Meringue mit Glace und Schlagrahm Bewährtes ist und bleibt gut	10.50
Café glacé Ein Klassiker seit eh und je	9.50
Coupe Danmark Ein weiterer Klassiker, Vanille Glace mit heisser Schokoladensauce, Schlagrahm	10.00
Verschiedene Glaces und Sorbets (Aromen: Vanille, Mocca, Zimt, Stracciatella, Schokolade, Erdbeere, Zitronensorbet, Zwetschgensorbet, Passionsfruchtsorbet)	Kugel à 3.00 Schlagrahm + 1.00