



HOFBRÄU MÜNCHEN

Herrgöttli	20 cl	3.90	Gross	50 cl	6.90
Stange	30 cl	4.90	Mass	100 cl	12.90

Öpis Gluschtigs zum Starte

 **Märit-Salat im Schüsseli**

*Salade du marché
dans un petit saladier*
11.50 (kl. Portion 9.50)


**Pia's Rindstatar
mit Belper Knolle
und einem Laugenbretzel**

*Le tartare de bœuf «Pia»
avec Belper Knolle et un bretzel*
26.- / 38.-

Tagessuppe • Potage du jour

 9.00

Kürbisschaumsuppe

 *Soupe au potiron*
10.50

**1 Paar Weisswürste
süsser Senf und 1 Brezel**

*1 paire de «Weisswürste» avec
moutarde douce et un bretzel*
15.50

**Laugen-Bretzel-Sandwich
Schinken, Salami oder Käse**

*Sandwich avec Bretzel à la saumure
Jambon, salami ou fromage*
11.00

1 Grosser Laugen-Brezel

1 Bretzel à la saumure grand
5.00

 **vegetarisch möglich /
végétarien possible**

Fleischherkunft: Sofern nichts anderes
vermerkt ist, nur Schweizer Fleisch.
Über Allergene geben unsere
Mitarbeitenden gerne Auskunft.
*Déclaration origine de la viande: Sauf
indication contraire, nous utilisons
uniquement de la viande Suisse. Nos
collaborateurs vous renseigneront
volontiers sur les allergènes.*

Oktoberfest-Schmankerl

½ Hendl mit Brot 22.50

½ poulet avec du pain

Schweinhaxe mit Brot 24.00

Jarret de porc avec du pain

Fleischkäse mit Kartoffelsalat 23.00

Fromage d'Italie avec salade de pommes de terre

 **Zusätzliche Beilagen zu je 5.00:**

Sauerkraut, Kartoffelknödel, Kartoffelsalat

Annexes supplémentaires, 5.00 chacune:

*Choucroute, boulettes de pommes de terre,
salade de pommes de terre*

Üsi Klassiker

Frische Kalbsleber à la Marco

mit Schalotten, Kräutern und knuspriger Rösti

 **(es het solang's het)**

*Foie de veau frais à la Marco avec échalotes, fines
herbes et rösti croustillant (selon disponibilité)*
41.-

Paniertes Schweinsschnitzel

**mit Preiselbeerkompott, Country Cuts
und Gurkensalat**

*Escalope de porc panée, compote d'airelles,
Country Cuts, salade de concombres*
29.-

Flaches Filet «Petit Tender» vom Rind,


**ein «Special Cut» mit Thymianjus
auf Rotkrautrisotto und Hokkaido-Kürbis**

*Filet plat "Petit Tender" de bœuf, une "coupe
spéciale" avec jus au thym,
risotto au chou rouge et courge d'Hokkaido*
160 g 37.- / 200 g 47.-

**Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt,
«Vieille Prune»-Bratenjus, Rotkraut, Marroni
und hausgemachte Spätzli**

*Rôti de viande hachée farci aux prunes, jus de
"Vieille Prune", chou rouge, marrons et spätzli*
31.-

Damhirsch-Pfeffer aus dem Reichenstein

 **Spätzli, Rotkraut, Rahmwirsing, Marroni
Civet de cerf (daim), Spaetzli, chou rouge,
chou de Milan à la crème, marrons glacées**
29.00 / 35.00

Äs Dessert zum Schluss

Hausgemachtes mini

**Tobleronemousse mit Double Crème
Meringues-Eis**

*Mousse de chocolat Toblerone fait
maison mini avec
glace double-crème-meringues 14.-*

Als Mini-Dessert: Tobleronemousse

*Dessert mini: Mousse de chocolat
Toblerone 9.50*

Affogato al caffè mit Vanilleeis

Affogato al caffè avec glace vanille
9.50

Eiskaffee zur Simme

**Latte Macchiato-Eis und Arran Gold
Single Malt Whisky Cream (leicht
alkoholhaltige Rahmglace)**

*Café glacé «zur Simme»: glace latte
macchiato avec or arran glace à la
crème single malt whisky
(contient de l'alcool) 10.00 / 13.50*

Brasserie «Träumli»

**Double Crème Meringues-Eis mit
Vermicelle und glasierten Marroni**

*Petit rêve «Brasserie»: Glace crème-
double-meringues avec Vermicelles
et marrons glacés*
10.50 / 14.50

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis

Kaiserschmarrn avec glace à la vanille
10.50 / 14.50

Sorbet (nach Saison)

*Sorbet (de saison) 8.40 / 12.60
... mit Italienischem Schaumwein
... avec vin mousseux d'Italie 12.- / 15.-*

**Eine schöne Auswahl von Käsen
aus der Region**

*Magnifique variation
de fromages de la région 19.50*