

Restaurant Titschli Lunch



VORSPEISEN & SUPPEN | STARTERS & SOUPS

Frutt Haussalat Wildkräutersalat Pilze Sbrinz Croûtons Kresse Himbeerdressing 	21
<i>Herb salad Mushrooms Sbrinz Croutons Cress Raspberry dressing</i>	
wahlweise mit gebratener Seeforelle oder mit Poulet 32	
<i>with your choice of grilled trout or chicken breast</i>	
Falafel Sesamsauce Humusbeet   	23
<i>Falafel Sesame sauce Humus</i>	
Apfel-Koriander Suppe <i>Apple coriander soup</i>	14
Rinderkraftbrühe Maultaschen 	18
<i>Beef broth Swabian raviolis</i>	
Schweizer Bio Rinds Tatar	
Confiertes Eigelb Sardellen Oliven Schalotten Senfsaat Kapern Trüffelbrioche 24	
<i>Swiss Beef tatar Confit egg yolk Anchovies Olives Shallots Mustard seeds Capers Truffle brioche</i>	

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

Schweizer Rindsburger Speck Bergkäse Tomate Zwiebel Salat Ei Pommery Senfsauce 34	
<i>Swiss beef burger bacon mountain cheese tomato onion lettuce fried egg Pommery mustard sauce</i>	
Ziegenkäseburger Rote Beete Walnuss geschmälzte Zwiebel Nüssli Salat Feigensauce 32	
<i>Goat cheeseburger beet walnut peeled onion lambs' lettuce fig sauce</i>	
Käsespätzle Schweizer Bergkäse geschmelzten Zwiebeln Preiselbeeren 	22
<i>Cheese Spaetzle Swiss mountain cheese onions cranberries</i>	
Getrübeltete Tagliatelle Pilze Pinienkerne Rucola junger Spinat 	32
<i>Truffled tagliatelle mushrooms pine nuts rocket baby spinach</i>	
Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen Portweinjus Pilze junger Spinat 38	
<i>Tagliatelle with beef filet strips port wine jus mushrooms baby spinach</i>	
Pilzstrudel weisse Bohnen violette Karotte  	24
<i>Mushroom strudel white beans purple carrot</i>	
Zwiebelrostbraten Zwiebeljus Pommes Lyonnaise Beilagen Salat 	46
<i>Roasted beef Onion jus French fries Lyonnaise Side salad</i>	
Maispoularde im Brotteigmantel Gemüse Beilagen Salat Pommes oder Pommes Lyonnaise 28	
<i>Corn poulard wrapped in bread dough Vegetables Side salad French fries or Pommes Lyonnaise</i>	
Kalbs Cordon Bleu Gemüse Beilagen Salat Pommes oder Pommes Lyonnaise 44	
<i>Veal Cordon Bleu Vegetables Side salad French fries or Pommes Lyonnaise</i>	
Flammkuchen wahlweise: <i>Tarte Flambee with your choice of:</i>	
mit Speck und Zwiebeln 20	<i>with bacon and onions</i>
mit Rauchlachs und Meerrettich 23	<i>with smoked salmon and horseradish</i>
mit Mozzarella, Rosmarin und Dörrtomate 	<i>with mozzarella, rosemary, and dried tomatoes</i> 22



Vegetarisch | Veggie



Laktosefrei | Lactose-free



Glutenfrei | Gluten-free

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MWST | Our prices are in CHF and incl. 7.7% VAT