

# Cordon Bleu Festival

09. Januar bis 4. Februar 2023

<b>Der „Wöude“ Klassiker</b> mit Schinken und Bergkäse	Fr. 34.—
<b>Der urchige Schweizer</b> mit Bergkäse rezent, Tomaten, Speck und Knoblauch	Fr. 34.50
<b>Der charmante Franzose</b> mit Cantadou, frischen Kräutern und Schinken	Fr. 34.50
<b>Der würzige Italiener</b> mit Rohschinken und Gorgonzola	Fr. 34.50
<b>Der rustikale Österreicher</b> mit Rohessspeck, Bergkäse und gebratenen Pilzen	Fr. 34.50
<b>Der exotische Pouletbrüstler</b> mit Rohschinken und Ananaskäse in Kokos paniert	Fr. 36.50
<b>Der feurige Bomberos (Feuerwehr)</b> mit scharfer Salami, Chili und Bergkäse  dazu passt Brandlöscher Lagerbier, 33 cl. 4,8 Vol.%	Fr. 34.—  Fr. 5.20
<b>Der selbstbewusste Vegetarier</b> Auberginen paniert, gefüllt mit Rübli, Bergkäse und Curry	Fr. 34.50



Unsere Cordon Bleu Spezialitäten werden vom Schweinsnierstück und Poulet aus der Schweiz (Artgerechte Tierhaltung) hergestellt. Aufpreis für Kalbfleisch beträgt Fr. 10.—

## «CHEF» CORDON BLEU

**525 gr.** Cordon Bleu (Schweinshuft) gefüllt mit rezentem Bergkäse, gebratenen Zwiebeln, frischen Kräutern und Schinken

**Fr. 52.50**

*Nur für «gute» Esser!*

*Für ein zusätzliches Gedeck berechnen wir Fr. 10.—*

---

### Beilage nach Wahl:

Pommes Frites, Rösti-Kroketten, Nudeln, Reis oder Safranrisotto, dazu saisonale Gemüse garnitur / auch als Fitnesssteller erhältlich.