

## Vorspeisen und Suppen

Weissweincremesuppe	12.50
Gefüllte Riesenchampignons (vegan) mit Ratatouille, Pinienkernen und veganem Parmesan auf Kräutersalat dazu Salsa verde	12.00
Hausgebeizter Lachs mit Roggen-Kaviar mit gepickelten Gurken und Meerrettich-Crème fraîche	14.50
Hausgemachte Käseküchlein dazu Waldorfsalat und Preiselbeergelee	12.50

## Cordon bleu

Wir bieten die Cordon bleu von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 17:30 bis 21.00 Uhr an.

Kalbs Cordon bleu Klassiker* mit Schinken und Gruyère	39.00
Schweins Cordon bleu Rustico* mit Schinken, Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Gruyère	32.50
Lamm Cordon bleu Ceylon* mit Schinken, Spinat, Chili, Curry und Gruyère	34.50
Poulet Cordon bleu* mit Schinken und Gruyère	33.50
Auberginen Cordon bleu Mediterran* (Fleischlos) mit Tomaten, Oliven, Basilikum Pesto und Gruyère	26.50

Alle Cordon bleu werden mit Pommes frites und einer Gemüse garnitur serviert



«Egghölzli-Klassiker» (ganztags erhältlich)

## Vorspeisen und Suppen

Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Tomatencremesuppe	10.50

## Hauptgänge

Gebratene Kalbsleberli mit Bratenjus, Zwiebeln, Kräutern, Rösti und Gemüse	38.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	29.50
Sautiertes Pouletgeschnetzeltes «Ceylon» mit Currysauce, Reis, frittiertes Banane im Kokosmantel und Mandelsplittern	33.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce* Kalbsbratwurst der Metzgerei Stettler aus Schüpfen mit Rösti, garniert mit Röstzwiebeln	26.50
Rindstatar mit Toast und Butter auf Wunsch mild, rassig oder scharf mit Calvados, Cognac oder Whisky	34.00 27.00 +3.00

## Fisch

Egli im Bierteig mit Tartarsauce mit Pommes frites und Gemüse	31.50
--	-------

## Fleischlos

Gebratene Früchte (Vegan) mit Currysauce, Reis, frittiertes Banane im Kokosmantel und Mandelsplittern	25.50
Gefüllte Riesenchampignons (vegan)* mit Ratatouille, Pinienkernen und veganem Parmesan auf Kräutersalat dazu Salsa verde	24.00

Gerne servieren wir Ihnen ausgewählte Hauptspeisen(\*ausgenommen) als kleine Portion mit einer Reduktion von CHF 3.50

## Hausgemachte Pizzen (ganztags erhältlich)

Pizza Margherita Tomaten, Mozzarella, Oregano	18.00
Pizza Rustico Tomaten, Mozzarella, Speck, Knoblauch, Zwiebeln, Oregano	23.50
Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano	21.50
Pizza Diavolo Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oregano	23.50
Pizza Tonno Tomaten, Mozzarella, Thon, Oliven, Zwiebeln, Kapern, Oregano	21.50
Zusatzbeilage	+2.00

Gerne servieren wir Ihnen unsere Pizzen als kleine Portion mit einer Reduktion von CHF 3.00

## Für den kleinen Hunger

Belegte Brötli:	
Ei, Spargel	7.90
Käse, Schinken, Salami, Thon	9.00
Rindstatar, Rauchlachs	13.50

## Fleisch-/Fischdeklaration

Kalbs-, Rind-, Schweinefleisch und Poulet:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland
Eggl:	Deutschland
Rauchlachs & Roggenkaviar:	Norwegen

Für ein Zusatzgedeck verrechnen wir CHF 3.50.

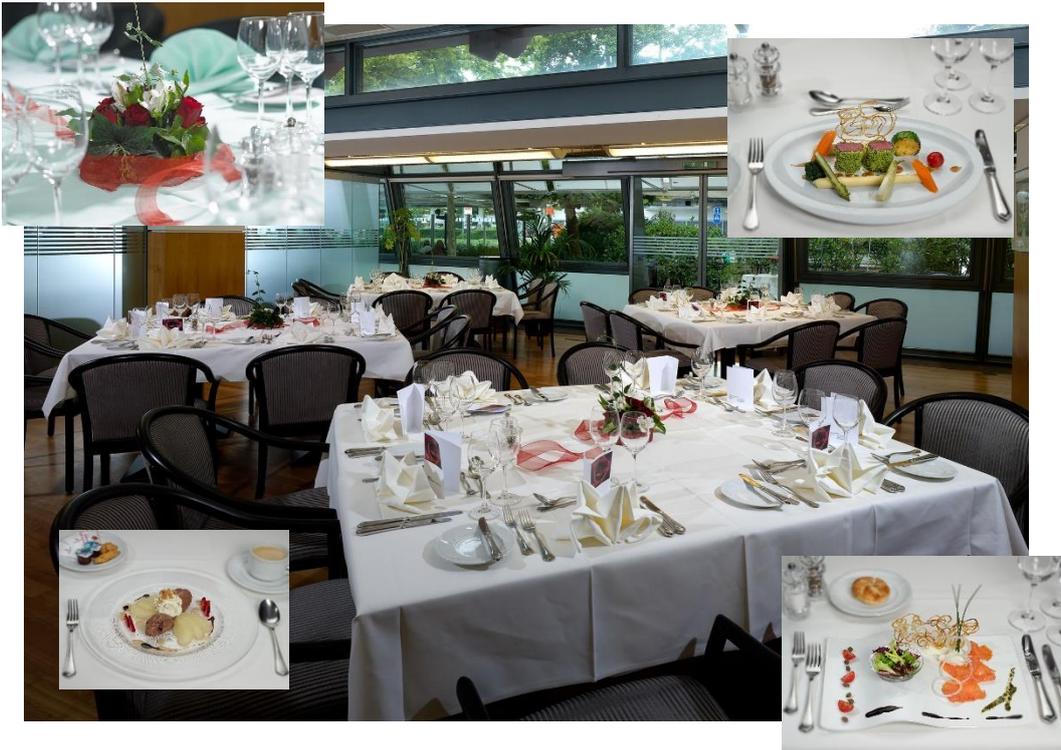
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mitarbeitenden.

Preise inklusive 8.1% MwSt

## «Feste feiern, wie sie fallen»

### Bankette und Feiern im Egghölzli

Haben Sie schon unsere gediegenen Banketträumlichkeiten entdeckt? Unsere erfahrenen Gastgeber stehen Ihnen gerne für eine persönliche und individuelle Beratung zur Verfügung. Lassen Sie uns gemeinsam Ihren besonderen Anlass unvergesslich gestalten!



Ihre Gastgeber:innen

Ronny Bichsel  
Leiter Restaurant

Pratheepan Satkunam  
Leiter Küche

Sandra Hänni  
Chef de Service

Werner Bärtschi  
Sous-Chef

[www.egghoelzli.ch](http://www.egghoelzli.ch)

[restaurant@egghoelzli.ch](mailto:restaurant@egghoelzli.ch)

031 350 66 40