

SPEISEKARTE

RESTAURANT RÖSSLI ARNISÄGE

APÉRITIFS

MARTINI 4cl 15% vol.

CAMPARI 4 cl 23% vol.

CYNAR, ROSSI 4 cl 16.5% vol.

APPENZELLER 4 cl 17% vol

RICARD 4 cl 40% vol.

APEROL SPRITZ 4 cl 11% vol.

CÜPLI PROSECO 1 dl 11% vol.

COPLI LITCHI 1 dl 11 % vol.

JUS

ORANGENJUS 2 dl

TOMATENSAFT 2 dl



FITNESSTELLER

mit vielen frischen Salaten oder Gemüse garniert, hausgemachte Kräuterbutter und einem Stück Fleisch, Fisch oder Geflügel nach Ihrer Wahl

mit Schweinesteak

mit Kalbssteak

mit Rossentrecôte

mit Rindsentrecôte

mit Pangasiusfilet

mit Pouletbrüstli

mit Straussensteak

Mini-Fitnessteller

mit Schweinsschnitzel

Beilagen nach Wahl

Pommes Frites, Nudeln, Reis, Pommes Duchesses, Rösticroquetten und Westernkartoffeln



SPEZIALITÄTEN DES HAUSE

CHATEAUBRIAND „NACH ART DES HAUSES“

Zartes Rindsfilet auf Meersalzflöcken gebraten. Ob apoint, saignant, blue oder durchgebraten. Sie entscheiden selber am Tisch.

Dazu: Gemüse, Sauce Bernaise und Beilagen nach Wahl: Pommes Frites, Reis, Rösticroquetten oder Nudeln

ab 2 Personen

pro Person 180g

Pro 100g Fleischnachbestellung

CHÂTEAUBRIAND „GÄRTNERINNENART“

*garniert mit Saisongemüse
Beilagen nach Wahl*

ab 2 Personen

preis pro Person

„SAGI TOPF“

Schweinsfilet auf Spätzli, Nudeln oder Rösti, Rahmsauce, Gemüse und mit Käse überbacken.

ab 2 Personen

preis pro Person

SAGI-GALGEN

lassen Sie sich überraschen

ab 2 Personen

Preis pro Person



VOM FISCH

PANGASIUSFILET AN DILLRAHMSAUCE

Salzkartoffeln oder Reis, Rahmspinat und gedämpfte Tomate

EGLIFILET FRITTIERT

Salzkartoffeln oder Reis, Rahmspinat, gedämpfte Tomate

EGLIFILET „MEUNIÈRE“ MIT MANDELN

Salzkartoffeln oder Reis, Rahmspinat, gedämpfte Tomate

THUNFISCHSTEAK GEBRATEN

Salzkartoffeln oder Reis, Rahmspinat, gedämpfte Tomate und Tartarsauce

„FISCHCHNUSPERLI“ ZANDER IM BIERTEIG

mit Pommes Frites und Tartarsauce

KALTE SPEISEN

WURSTSALAT GARNIERT

GROSSER SALATTELLER

6 bis 8 verschiedene Salate

THONSALAT NACH ART DES HAUSES

SPECKTELLER GARNIERT

BÜNDNERTELLER

mit Salami, Rohschinken und Bündnerfleisch

„BUUREHAMME“ MIT BROT

kalt oder warm

Kalte Platte

ab 2 Personen

pro Person



VORSPEISEN

EGLIFILET FRITTIERT

mit Tartarsauce

GERÄUCHERTER LACHS

mit Toast, Butter und Meerrettichschaum

CREVETTENSALAT GARNIERT

mit Toast und Butter

CREVETTEN COCKTAIL

mit Toast und Butter

MORCHELTOAST

Morcheln an Rahmsauce auf Toast, gratiniert

SUPPEN

TOMATEN- ODER SPARGELCRÈMESUPPE

KRAFTBRÜHE

mit Backerbsen oder Ei

TAGESSUPPE

GULASCHSUPPE



SALATE

GRÜNER SALAT

KLEINER GRÜNER SALAT

mit Speck und Ei

GEMISCHTER SALAT

KLEINER GEMISCHTER SALAT

„SAGI“ SALAT

„SAGI“ SALAT KLEIN

TOMATENSALAT MIT MOZZARELLA

FÜR KLEINE ESSER

RAHMSCHNITZEL (SCHWEIN)

mit Butternudeln und Früchten

SCHNITZEL PANIERT

mit Pommes Frites und Gemüse

RINDSFILET GULASCH STROGANOFF

mit Reis und gedämpfter Tomate

TOAST HAWAII



PIZZEN

MARGERITA

Tomaten und Mozzarella

NAPOLETANA

Tomaten, Mozzarella und Sardellen

ALLA PESCATORA

Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Sardellen und Muscheln

EMMENTALER

Tomaten, Emmentalerkäse, Schinken und Speck

4 STAGIONI

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Champignons und Schinken

PADRONE

Tomaten, Mozzarella, Crevetten und Knoblauch

VENUS

Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Knoblauch und Salami

RUSTICO

Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Knoblauch und Thon

CALZONE

Zugedeckte Pizza, Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ei

FUNGHI

Tomaten, Mozzarella und Champignons

AL PROSCIUTTO

Tomaten, Mozzarella und Schinken

VEGI PIZZA

Tomaten, Mozzarella und Gemüse

DIAVOLA

Tomaten, Mozzarella, scharfe Wurst und Paprikaschotten

ELENORA

Tomaten, Mozzarella und Kapern

AURORA

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Knoblauch und ein ganzes Ei

HAWAI

Tomaten, Mozzarella und Ananas

HOCKEY

Tomaten, Mozzarella und Hackpuck



BETTINA

Pizza nach Wahl plus ein Schweinesteak mit Café de Paris

DELLA CASA

Tomaten, Mozzarella, Spoargeln und Rohschinken

VOM KALB

KALBSSCHNITZEL MIT FRISCHEN STEINPILZEN

mit Butternudeln und gedämpfter Tomate

mit Gemüse garnitur

KALBSSTEAK AN MORCHELSAUCE

mit Butternudeln und gedämpfter Tomate

mit Gemüse garnitur

WIENERSCHNITZEL

mit Pommes Frites und Gemüse garnitur

KALBSSCHNITZEL WALLISER ART

mit Tomaten und Käse überbacken, Pommes Duchesses und gedämpfter Tomate

mit Gemüse garnitur

KALBSGESCHNETZELTES „ZÜRCHER ART“

mit Butterrösti und gedämpfter Tomate



VOM RIND

RINDSENTRECÔTE „CAFE DU PARIS“

mit Pommes Frites und gedämpfter Tomate

mit Gemüse garnitur

RINDSJÄGERSCHNITZEL SAUCE BEARNAIS

mit Westernkaroffeln und gedämpfter Tomate

mit Gemüse garnitur

RINDSRUPMSTEAK AN PFEFFERRAHMSAUCE

mit Reis und gedämpfter Tomate

mit Gemüse garnitur

RINDSFILET SAUCE BEARNAISE

mit Pommes Frites und gedämpfter Tomate

mit Gemüse garnitur

FILET GULASCH „STROGANOFF“

an rassisger, mit Paprika gewürzter Rahmsauce mit Gurken, Champignons und Peperoni, dazu servieren wir Ihnen Reis



VERSCHIEDENES

OMELETTE NACH WUNSCH GEBRATEN

mit Schinken

WALLISER TOAST MIT RACLETTKÄSE

gedämpfte Tomate, knusprig gebratener Speck und Speigelei

BERNER-RÖSTI

mit Speck und Speigelei

LUZERNER-RÖSTI

mit Cervelat

FLEISCHLOS

EMMENTALER-RÖSTI

mit Käse und Speigelei

OMELETTE MIT CHAMPIGNONS

SALAT- ODER GEMÜSETELLER

PIZZA MIT GEMÜSE

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE



VOM ROSS

ROSSGULASCH AN STROGANOFFSAUCE

mit Trockenreis und gedämpfter Tomate

ROSSENTRECÔTE „CAFE DE PARIS“

mit Pommes Frites und gedämpfter Tomate

mit Gemüse garnitur

ROSSRUMPSTEAK IM PFEFFER GEWENDET

mit Sauce Bernaise, Rösticroquetten und gedämpfter Tomate

mit Gemüse garnitur



VOM SCHWEIN

KNOBLAUCHSTEAK

mit Countrykartoffeln

mit Gemüse garnitur

SCHWEINS-PICCATA

Spaghetti mit Tomatensauce

RAHMSCHNITZEL

mit Nudeln und Früchten

PANIERTES SCHNITZEL

mit Pommes Frites und Gemüse

CORDON-BLEU MIT POMMES FRITES

mit Gedämpften Tomaten

mit Gemüse garnitur

SCHWEINSFILETGESCHNETZELTES AN PFEFFERRAHMSAUCE

mit Reis und gedämpfter Tomate

SCHWEINSFILET AN MORCHELSAUCE

mit Butternudeln und gedämpften Tomaten

mit Gemüse garnitur



ALLGEMEINE INFORMATION

Alle Bezeichnungen mit Schinken sind aus Vorderschinken hergestellt!

Alle Preise verstehen sich inklusive 7,7% MwSt.

Preisänderungen vorbehalten

Arnisäge, im Oktober 2018

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

*Ab 1. November 2012 werden wir Ihnen 80 Rappen pro dl Arniwasser (Hanewasser) berechnen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.*

*Pizzen sind von Mittwoch bis Freitag ab 18.00 Uhr sowie Samstag und Sonntag den ganzen
Tag erhältlich!*

