

Vorspeisen

Suppen

Gulaschsuppe pikant	klein	11.-
Gulaschsuppe pikant	gross	16.-
Kraftbrühe mit Einlage		8.-

Salate

Grüner Blattsalat		8.-
Gemischter Salat		9.-
Wurstsalat	einfach	14.-
	garniert	20.50
Wurstkäsesalat	einfach	18.-
	garniert	22.50
Thonsalat	einfach	15.50
	garniert	21.50
Jägersalat mit Leber, Pilzen, Speck und Croûtons		17.50
Salatteller mit Ei		20.50
Salatteller mit Geflügelstreifen und Früchten		26.-

Salatsaucen: Haussauce (Französisch) oder Italian-Dressing

Unsere kalten Spezialitäten

Bure-Schüblig	9.50
Portion Bure-Hamme	20.50
Portion Speck	21.50
Burezobig mit Fleisch & Käse & einem Glas Hauswein	25.-
Waldfest	6.-
Sandwiches (Schinken, Fleischkäse, Salami, Käse)	10.-

Währschaft und Guet

Geschnetzeltes an Weisswein-Sauce		23.50
Zwei panierte Schnitzel	(200 g)	21.50
Butterläberli (nach Grosis Art)	(200 g)	18.-
Cordon-bleu	(250 g)	27.-
Mammoth- Cordon-bleu	(400 g)	37.-
Steinebühler Findling (Steak mit Pilzrahmsauce)	(200 g)	32.-
Förster-Rösti (Speck, Zwiebeln,Knoblauch mit Käse und Spiegel-Ei)		21.50
Portion Pouletflügeli		20.-

Beilagen nach Wahl:

Pommes Frites, Nudeln, Rösti, Spätzli, Salat, Gemüse	pro Beilage	7.-
Portion Pommes Frites		10.-

Vegetarische Gerichte

Käsespätzli mit Zwiebelschweize	20.50
Gemüse-Kräuter-Topf mit Waldpilzen	20.50

Für unsere Kleinen

Pinoccio Teller (Wienerli mit Pommes)	9.-
Muki Teller (Nüdeli mit Pilzrahmsauce)	7.-
Pingu Teller (Chicken Nuggets mit Pommes)	10.50

Fondue

Winterzeit ist Fondue-Zeit....

Fragen Sie nach unseren Fondue-Variationen

Weitere Spezialitäten und Hits finden Sie auf unserer Schiefertafel.

Für weitere Fragen wenden Sie sich Bitte an das Team!

Das Steinenbühl-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit.