Restaurant Steinenbühl

WILLKOMMEN

im Restaurant Steinenbühl



Wir freuen uns über Ihren Besuch.

Wir wünschen euch einen schönen Aufenthalt.

KONTAKT: 056 288 11 48

EMAIL: INFO@RESTAURANTSTEINENBUEHL.CH

Öffungszeiten: Mittwoch bis Sonntag
jeweils von 10:00 bis 22:00 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag

Im Winter haben wir spezielle Öffnungszeiten, siehe Website

Winter MENÜ

Starter

Suppen

Gulaschsuppen pikant klein	12.-
Gulaschsuppen pikant Gross	17.-
Kraftbrühe mit Einlage	9.-

Salate

Grüner Blattsalat	8.-
Gemischter Salat	9.-
Wurstsalat Einfach	15.-
Garniert	22.50
Wurstkäsesalat Einfach	19.-
Garniert	23.50
Thonsalat Einfach	16.50
Garniert	23.50
Jägersalat (Salatteller mit Leberli, Pilzen, Speck und Croutons)	18.50
Salatteller mit Ei	21.50
Salatteller mit Geflügelstreifen und Früchten	27.-

Salatsaucen: Haussauce (Französisch) oder Italian-Dressing

Winter MENÜ

Apero



Kalte Brättli

Bure-Schüblig (traditionelle, geräuchte Bauernwurst)	10.50
Bure-Hamme Portion (saftiger, zarter Hinterschinken)	21.50
Portion Speck	22.50
Burezobig (kalte plättli nach Steinebüehler Art) mit Fleisch & Käse & einem Glas Hauswein	26.-
Waldfest (klassischer Schweizer Servelat) serviert mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Brot	6.-
Sandwiches (Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse)	10.-

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.

Winter MENÜ

Hauptgang

Unsere Spezialitäten

Geschnetzeltes an Weisswein-Sauce	24.50
Zwei panierte Schnitzel (200g)	22.50
Cordon-bleu (250g)	28.-
Mammouth - Cordon-bleu (400g)	38.-
Steinebühler Findling (Steak mit Pilzrahmsauce) (200g)	33.-
Butterläberli (nach Grosis Art) (200g)	19.-
Förster-Rösti (Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Käse und Spiegel-Ei)	22.50
Portion Pouletflügeli	21.-
Portion Pommes	10.-

Vegetarisch

Käsespätzli mit Zwiebelschweize	21.50
Gemüse-Kräuter-Topf mit Waldpilzen	21.50

Kinderteller

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

Beilagen 7.-

Pommes Frites, Nudeln, Rösti,
Spätzli, Salat, Gemüse

Winter MENÜ

Fondue

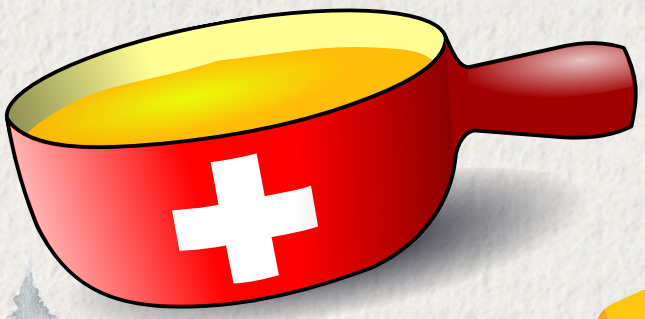
Winterzeit ist Fondue Zeit

Verschiedene Varianten

Klasschisches Fondue (Käse Fondue) 28.-

Pro variable Mischung 2.50

Speck, Knoblauch, Kräuter
oder Pilz (aus dem Steinerbüehler Wald)







Weissweine aus der Schweiz	**1 dl**	**5 dl**	**7 dl**
Siggenthaler Blanc de Blanc	5.20	26.-	
Johannisberg Soleil de Varone	5.20	26.-	
Lutry en Lavaux	5.20	26.-	
Villette les Chenalettes Lavaux	7.-		49.-
Heida Valais	6.50		45.-
Würenlinger	6.50		45.-

Rosèweine aus der Schweiz	**1 dl**	**5 dl**	**7 dl**
Tegerfelder Dorfgeist	5.70	28.50	
Würenlinger Rosè	6.50		45.-

Rotweine aus der Schweiz	**1 dl**	**5 dl**
Siggenthaler Pinot Noir	5.70	28.50
Würenlinger Pinot Noir	5.70	28.50
Tegerfelder Trottengässler	5.70	28.50

Rotweine aus Italien	**1 dl**	**7 dl**
Chianti Classico (Hauswein)	4.-	20.-
Primitivo Manduria	6.-	42.-
Barbarossa Primitivo Puglia	6.50	45.-

Rotweine aus Spanien	**1 dl**	**7 dl**
Don Pascual Narvarra	5.70	40.-
Prima Toro	6.50	45.-

Rotweine aus Frankreich	**7 dl**
Quintessence de la Cossade	52.-



(Auf Anfrage haben wir auch Bordeaux im Keller)
Fragen Sie auch nach unserem
saisonalen Weinangebot