

Vorspeisen

Suppen

Gulaschsuppe pikant	klein	10.-
Gulaschsuppe pikant	gross	14.-
Kraftbrühe mit Einlage		7.-

Salate

Grüner Blattsalat		8.-
Gemischter Salat		9.-
Wurstsalat	einfach	13.-
	garniert	19.50
Wurstkäsesalat	einfach	17.-
	garniert	21.50
Thonsalat	einfach	14.50
	garniert	20.50
Jägersalat mit Leber, Pilzen, Speck und Croûtons		16.50
Salatteller mit Ei		19.50
Salatteller mit Geflügelstreifen und Früchten		25.-

Salatsaucen: Haussauce (Französisch) oder Italian-Dressing

Unsere kalten Spezialitäten

Bure-Schüblig	9.50
Portion Bure-Hamme	19.50
Portion Speck	19.50
Burezobig mit Fleisch & Käse & einem Glas Hauswein	23.50
Waldfest	6.-
Sandwiches (Schinken, Fleischkäse, Salami, Käse)	9.-

Währschaft und Guet

Geschnetzeltes an Weisswein-Sauce		22.50
Zwei panierte Schnitzel	(200 g)	20.50
Butterläberli (nach Grosis Art)	(200 g)	17.-
Cordon-bleu	(250 g)	26.-
Mammoth- Cordon-bleu	(400 g)	36.-
Steinebühler Findling (Steak mit Pilzrahmsauce)	(200 g)	31.-
Förster-Rösti (Speck, Zwiebeln, Knoblauch, mit Käse und Spiegel-Ei)		20.50
Portion Pouletflügeli		19.-

Beilagen nach Wahl:

Pommes Frites, Nudeln, Rösti, Spätzli, Salat, Gemüse	pro Beilage	6.-
---	-------------	-----

Portion Pommes Frites		9.-
-----------------------	--	-----

Vegetarische Gerichte

Käsespätzli mit Zwiebelschweize		19.50
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.