



# SALSA

## Vorspeisen

### Knoblibrot

vom Bläsihof

12.50

### Tortilla Chips

mit Guacamole, Sour Cream und Cantadou

10.50

nur mit Guacamole

9.50

### Frittierte Mozzarellasticks

mit Tomaten-Gurken-Joghurt dip

13.00

### Caesar Salat

mit Speck, Sbrinz und Pouletstreifen

24.00

## Hauptspeisen

**Fajitas im Gusspfännli**  
serviert mit Sauerrahm,  
Guacamole und Chilisaucе

### Schweizer Hühnchen

mit Peperoni und Zwiebeln

29.50

### Rindshuftstreifen

mit Gemüse

30.50

### MSC Riesencrevetten (Vietnam)

32.50

### Gemüse

26.50

### Tex-Mex Quiche

mit Hackfleisch und Gemüse,  
dazu saisonaler Gartensalat

28.50

### Zanderrückenfilet

auf Peperonata,

serviert mit gebackenen Kartoffelecken

34.50

## Desserts

### Passionsfruchtsorbet

mit Prosecco

13.00

### Handgemachte Vacherin-Eistorte

mit Himbeer- und Vanilleglace

Konditorei Hotz, Zürich

9.00

### Caramelköppli

mit Rahm

8.80

### Aprikosen- Haselnusskuchen

9.00



### Schmidis Rüeblikuchen

im Weckglas

9.00





# PARTY SNACKS

## Menu

**Black Angus Burger**  
mit Tomate, Zwiebeln, Gurke, Burgersauce,  
im Sesam Bun  
16.00

**Hausgemachtes Lachs Sandwich**  
mit Meerrettichschaum im Croissant Bun  
13.50

**Portion Pommes frites**  
9.50

**Fünf Egli-Chnusperli (Deutschland)**  
serviert mit Sauce Tartar  
24.00

**Schnitzel Sandwich**  
Paniertes Schweinsschnitzel vom Kräuterschwein mit Blattsalat,  
Sauce Tartar und Tomatenscheiben, im Hausbrot  
15.00

**Hot Dog**  
mit Ketchup, Röstzwiebeln und Essiggurken  
9.80

**Schwarze und grüne Oliven** (V)  
6.50

**Käsewürfel im Öl**  
6.50

**Eingelegtes Gemüse** (V)  
6.50

**Sbrinz-Möckli und Grissini**  
6.50