

# chlyni charte

11.00 - 23.30

## SUPPE U SALAT ...



### SUPPEN

Zwiebelsuppe nach Lyoner Art  
mit Käsetoast 9.50

Ungarische Gulaschsuppe 11.50

### SALATE

Grüner Saisonsalat  
mit Brotcroûtons an Hausdressing 8.50

Bunt gemischter Saisonsalat  
mit Brotcroûtons an Hausdressing 9.50

Bären Salat in der Schüssel p.P. 8.00  
grüner Blattsalat  
mit Brotcroûtons an Hausdressing  
ab 2 Personen

Chef Salat in der Schüssel p.P. 9.00  
bunt gemischter Saisonsalat  
mit Brotcroûtons an Hausdressing  
ab 2 Personen

Tramdepot Salat 19.50  
Blattsalat in der Schüssel  
mit Schweizer Pouletbruststreifen,  
Zwiebeln und Brotcroûtons



## ÖPPIS ZUM SCHNOUSE ...

### KALTE HAUSSPEZIALITÄTEN

Rindstatar 70 g 19.50 130 g 28.50  
mit Toast und Butter  
Cognac, Calvados oder Whisky 3.50

Bretzel warm serviert 4.50  
mit Chili Sauce oder süßem Händlmaier Senf 1.50  
mit Butterportion 0.50

Bretzel gefüllt mit Schinken, Salami oder Brie 9.50

Brauerteller auf dem Holzbrett 19.50  
Geräucherte Trockenwürste und Fleischkäse  
mit Radieschen, Bierrettich, Senf und Brot



### WARME HAUSSPEZIALITÄTEN

Weisswurst im Sud 2 x 80 g 17.00  
mit süßem Händlmaier Senf und Bretzel

Hausgemachte Spätzli mit mediterranem Gemüse und Käse gratiniert 18.50

Hausgemachte Spätzli mit Speck, Schinken, Zwiebeln und Käse gratiniert 19.50

Bauernrösti mit Spiegelei, gerösteten Zwiebeln und Käse überbacken 19.50

Emmentaler Rösti mit gebratenen Speckscheiben und Käse überbacken, dazu Apfelmus 19.50

Ciabatta all'aglio e burro 7.50  
mit Kräuter-Knoblauchbutter gratiniert

Ciabatta Parma 15.50  
gefüllt mit Rohschinken, Parmesan und Rucola

Ciabatta al pollo 15.50  
gefüllt mit Schweizer Pouletbruststreifen, BBQ Sauce und Rucola

### DESSERTS

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce 9.50

Marillenknödel (Aprikosenknödel) 9.50

Lauwarmes Schoggiküchlein mit Mövenpick Yogurteis 10.50

Panna Cotta mit Cassis Sirup und Mövenpick Erdbeersorbet 9.50

Crema Catalana 9.50

Brönnti Creme 8.50

Portion Rahm 1.50