

Cordon bleu Wochen

10. Januar bis 08.März 2026

1 INTSCHI

Unser Haus Cordon bleu gefüllt mit Bauernschinken und Ürneralpkäse 33.50
kleiner 29.50

2 URI

Kalbs Cordon bleu mit Ürner Dirrs und Alpkäse mit Kräuterpanade 38.50

3 FREIBURG

Kalbs Cordon bleu mit Schinken und Gruyère Käse 38.50
paniert mit Zwieback

4 TESSIN

Kalbs Cordon bleu mit Salami, Gorgonzola und Knoblauch 38.50
paniert mit Weissbrot

5 LUZERN

Truthahn Cordon bleu mit Hauswürste und Luzerner Rahmkäse 30.50
paniert mit Ruchbrot

6 THURGAU

Schweins Cordon bleu mit Hinterschinken, Apfel und Tilsiter 30.50
paniert mit Kartoffelpanade

7 WALLIS

Schweins Cordon bleu mit Speck, Zwiebeln und Raclettekäse 30.50
paniert mit Ruchbrot

8 GRAUBÜNDEN

Schweins Cordon bleu mit Bündnerfleisch, Baumnüssen 30.50
und Bündner Bergkäse paniert mit Cornflakes

9 WAADT

Pouletbrustfilet Cordon bleu mit Rohschinken, Peperoncini 29.50
und Brie Suisse paniert mit Weissbrot

10 APPENZELL

Pouletbrustfilet Cordon bleu mit Mostbröckli, Appenzeller Käse
paniert mit Kräuterpanade 29.50

11 GENÈVE

Pouletbrustfilet Cordon bleu mit Bauern Schinken 29.50
Knoblauch-Kräuter Cantadou paniert mit Cornflakes

12 BERN

Omelett Cordon-bleu mit Spinat, Frischkäse, Sbrinz 25.50
paniert mit Ruchbrot (vegetarisch)

Zu jedem Cordon bleu können folgende Beilagen gewählt werden:
Pommes frites, Rösti Ecken, Nudeln oder als Fitness mit marktfrischen Salaten
(Plus Gemüse 3.50)

Weinempfehlung

Monial des Pinots 2025 - Gold

Pinot Noir AOC VS, Le Préféré	70cl	CHF38
Grands Vins Traditionnels AOC VS		
Gregor Kuonen		

Wettbewerbsfrage

Zu welcher Gemeinde gehört das Wappen?



Unter allen korrekten Antworten wird ein Gewinner ausgelost.

Gewinn: Ein Abendessen für 4 Personen inklusive Getränke im
Gasthaus Schäfli Intschi.

Suppen und Vorspeisen

	gross
Gerstensuppe	Fr.9.80/15.00
Klare Suppe mit Flädli	Fr.8.80/14.00
Gemischter Saisonsalat	Fr.10.50
Blattsalate mit Orangenfilet, Granatapfel, Speck	Fr.12.50
Grüner Blattsalat	Fr.9.50
Schäflisalat	Fr.11.50
Beefsteak-Tartar mit Toast mild /scharf	Fr.19.50/32.00



Kalte Spezialitäten

Urner Teller 🍷	Fr.24.00
Urner Alpkäse mit Rohschinken 🍷	Fr.23.00
Portion Urner Alpkäse 🍷	Fr.15.00
Salatteller herbstlich garniert	Fr.21.00
Thonsalat garniert	Fr.20.50

Urner Zabig-Platte (ab 2 Personen)	🏠 🍷	Preis pro Person	Fr.25.00
------------------------------------	-----	------------------	----------

Hausspezialitäten

½ Poulet mit Spezi­alsauce  Fr.23.50

Pouletbrustfilet an Spezi­alsauce  Fr.26.50

Pommes frites, Gemüse­garnitur

Hauptgänge

Panierte Schnitzel Fr.29.50

Pommes frites, Gemüse­garnitur

Schweinsrahmschnitzel Fr.29.50

Nudeln

Kalbsschnitzel paniert mit Kräuterpanade Fr.39.00

Pommes frites, Gemüse­garnitur

Lammrücken Entrecôte an Knoblauchjus Fr.38.50

Rösti Ecken, Gemüse­garnitur

Rindsfilet 200 gr. Pfeffersauce Fr.42.00

Pommes frites, Gemüse­garnitur

Rindsfilet Stroganoff Fr.39.00

Nudeln

Swiss Lachs gebraten Fr.35.00

Mit Reis Zitronen-Dillsauce

SCHÄFLIPFANNE

Rösti, Bauernschinken, Tomaten und Rahmsauce

Überbacken mit Raclettekäse

24 Fr.