

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  GENF

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

12  BERN

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

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.