



# Restaurant Schäfli

*Liebe Gäste, das „Schäfli -Team“ freut sich, Ihnen die gutbürgerliche,  
saisonale, schweizerische und tschechische Küche anzubieten*

*Über Mittag empfehlen wir Ihnen unsere preiswerten, feinen Tagesmenüs  
Es'hät solang's hät!*

## **Salate**

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgericht</i>
<b>Grüner Salat</b> je nach Saison	9.80	
<b>Gemischter Salat / Salatteller</b> der Saison angepasst	10.80	21.80
<b>Nüssli-Salat</b> mit gehacktem Ei und Brotcroûtons	13.80	
<b>Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella</b> und Basilikum	14.80	20.80
<b>„Bulgarischer Bauernsalat“</b> <i>Blattsalat mit Tomaten, Paprikaschoten, Salatgurken, Zwiebel, Oliven und Feta</i>	14.80	20.80
<b>„Chefin-Salat“</b> <i>auf verschiedenen Blattsalaten Pouletstreifen mit Speckwürfeli, Brotcroûtons, Ei und Tomaten</i>		26.80
<b>Wurstsalat</b> <i>vom Fleischkäse, reich garniert mit verschiedenen Salaten</i>		24.80
<b>Wurstsalat</b> einfach		17.80
<b>Wurst-Käse-Salat «Maison»</b> <i>vom Fleischkäse, reich garniert</i>		25.80
<b>Wurst-Käse-Salat</b> einfach		18.80
<b>Thonsalat garniert</b> nach Art des Hauses		25.80

## ***Kalte Teller***

***Bauernspeck geschnitten***, auf dem Holzbrett serviert 17.80

***Bündnerfleischteller*** 28.80

***Kalte Platte pro Person*** 25.80  
*Für jede weitere Person* + 22.80

***Sandwich*** 8.80  
*mit Schinken, Salami, Käse oder Fleischkäse*

***Sandwich mit Bündnerfleisch*** 11.80

**«Ertrunkener / Utopenec»** eingelegte Cervelat nach Tschechischem Rezept 9.80

***Eingelegter Camembert «Hermelín»*** auf Böhmisches Art mariniert 10.80  
*mit Knoblauch, Peperoncini, viel Wild-Gewürze*



## ***Aus dem Suppentopf***

***Tagessuppe***, jeden Tag hausgemacht 8.80

***Gulaschsuppe*** 9.80

***Tschechische Knoblauchsuppe „Oukrop“*** 9.80

***Ukrainischer Borschtsch*** 9.80  
*Gemüse, Fleischwürfelchen, Randensaft, Randen, gekrönt mit Sauerrahm*

## Warme Fleischlose Gerichte



<b>Gemüseteller</b> , immer frisch zubereitet Verschiedenes Saisongemüse, garniert mit Spiegelei	24.80
<b>Hausgemachter Kartoffelstock</b> Verschiedenes Saisongemüse, Spiegelei	25.80
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> und feines Gemüse	25.80
<b>Rösti</b> und feines Gemüse	25.80
<b>Tschechische hausgemachte Semmelknödel</b> „Houskové knedlíky na žampionové omáčce, sázené vejce“ mit Rahmsauce und frischen Champignons, Spiegelei	26.80
<b>Käse paniert „Smažený sýr“</b> Edamer paniert, Tartarsauce, Pommes frites, grüner Salat	31.80
<b>Geröstete Brotscheiben „Topinky“</b> mit frischem Knoblauch	9.80
<b>Kartoffelpuffer „Bramborák“</b> rassiger Kartoffelfladen, knusperig gebraten, Essiggurken	13.80
<b>Fisch</b>	
<b>Egli Knusperli</b> mit Tatarsauce und Pommes frites oder mit Tartarsauce und verschiedenen frischen Salaten	28.80

## Warme Gerichte

### Geflügel

**„Fitness Teller“ Pouletbrüstchen** 28.80  
*Kräuterbutter, reich garniert mit verschiedenen frischen Salaten*

**Pouletbrustfilets** 32.80  
*mit Kräuterbutter, Rösti und Gemüse*

**Pouletgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce „Kuře na paprice“** 32.80  
*Semmelknödel oder Spätzle*

**Knusprige gebratene Ente ¼ oder ½ «Pečená kachna»** 34.80 46.80  
*Tschechische luftige Semmelknödel und Kartoffelknödel, oder Spätzle  
Rotkraut und Sauerkraut*

*(serviert von Do bis Sa,  
in der Sommersaison und an anderen Tagen nur auf Vorbestellung ab 4 Personen)*

### Schwein

**Hausgemachtes Schweinscordon bleu** 29.80  
*mit Pommes frites und Gemüsebouquet  
(vom Kalb + 9.--)*

**Zwei Schweinsschnitzeli paniert «Wienerart»** 24.80 29.80  
*mit Pommes frites und grünem Salat*

**Schweinssteak 200g** 33.80  
*mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsebouquet*

**Tschechisches Nationalgericht „Vepřová, Zelí Knedlík“** 33.80  
*Schweinsbraten, Böhmisches Kraut und Semmelknödel*

**Erzgebirgstasche „Krušnohorská Taška“** 33.80  
*Schweinsgeschnetzeltes mit Peperoni und Tomaten  
im Kartoffelpuffer, Salatgarnitur*

**Teufeltoast „Ďábelská topinka“** 28.80  
*Schweinsgeschnetzeltes mit Peperoni und Tomaten auf Knoblauchbrotscheiben*

## Warme Gerichte

### Rind

**Rindsfilet-Gulasch „Stroganoff“** mit Paprika gewürztem Fleisch 41.80  
an rassisger Rahmsauce, gemischt mit Gurken, Champignons und Peperoni,  
Spätzle, Nudeln, Rösti oder Semmelknödel

**Rindsfilet vom Grill 200g** 42.80  
Rassige Chilisaucе, Kräuterbutter  
Salatbouquet oder mit Pommes frites und Gemüse

### Kalb

**Zwei zarte Kalbsschnitzel paniert „Telecí smažené řízečky“** 35.80  
Böhmischer Kartoffelsalat

**Grossgeklopftes Wienerschnitzel** 41.80  
Pommes frites, grüner Blattsalat

**Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art, Rösti** 36.80

**Zwei zarte Kalbsplätzli**  
mit Kräuterbutter und verschiedenen Salaten 35.80  
oder mit Kräuterbutter, Rösti und Gemüse 37.80

**Kalbs-Rahmschnitzel** 37.80  
an feiner Champignons-Rahmsauce, Butternüdeli

**Olmabratwurst vom Kalb** 25.80  
an Zwiebelsauce, Pommes frites

### Gemischt

**Gebratener Fleischkäse** 26.80  
mit Spiegelei und Pommes frites

**„Čevapčiči“ Hackfleisch-Spezialität** 30.80  
mit Tartarsauce und Pommes frites  
oder als „Fitness“ mit verschiedenen Salaten garniert

**Hausgemachter Hackbraten** 32.80  
Variante 1 Kartoffelstock und Gemüsebouquet  
Variante 2 „Fitness“ mit verschiedenen Salaten garniert  
Variante 3 Böhmischer Kartoffelsalat

## ***Aus Böhmen, Mähren und dem Osten auf einen Blick***

### ***Suppen und Vorspeisen***

<b><i>Gulaschsuppe</i></b>	9.80
<b><i>Tschechische Knoblauchsuppe „Oukrop“</i></b>	9.80
<b><i>Ukrainischer Borschtsch</i></b>	9.80
<i>Gemüse, Fleischwürfelchen, Randensaft, Randen, gekrönt mit Sauerrahm</i>	
<b><i>«Ertrunkener / Utopenec» eingelegte Cervelat nach Tschechischem Rezept</i></b>	9.80
<b><i>Eingelegter Camembert «Hermelín» auf Böhmisches Art mariniert</i></b>	10.80
<i>mit Knoblauch, Peperoncini, Wild-Gewürze</i>	
<b><i>Geröstete Brotscheiben „Topinky“</i></b>	9.80
<i>mit frischem Knoblauch</i>	

### ***Warme Fleischlose Gerichte***

<b><i>Tschechische Semmelknödel</i></b>	26.80
<b><i>„Houskové knedlíky na žampionové omáče, sázené vejce“</i></b>	
<i>Rahmsauce mit frischen Champignons, Spiegelei</i>	
<b><i>Käse paniert „Smažený sýr“</i></b>	31.80
<i>Edamer, Tartarsauce, Pommes frites, grüner Salat</i>	

### ***Warme Gerichte***

<b><i>Pouletgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce „Kuře na paprice“</i></b>	32.80	
<i>Semmelknödel oder Spätzle</i>		
<b><i>Tschechisches Nationalgericht „Vepřová, Zelí Knedlík“</i></b>	33.80	
<i>Schweinsbraten, Böhmisches Kraut und Semmelknödel</i>		
<b><i>Erzgebirgstasche „Krušnohorská Taška“</i></b>	33.80	
<i>Schweinsgeschnetzeltes mit Peperoni und Tomaten in zugedecktem Kartoffelpuffer, Salatgarnitur</i>		
<b><i>Teufeltoast „Ďábelská topinka“</i></b>	28.80	
<i>Schweinsgeschnetzeltes mit Peperoni und Tomaten auf Knoblauchbrotscheiben</i>		
<b><i>Zwei zarte Kalbsschnitzel paniert „Telecí smažené řízečky“</i></b>	35.80	
<i>Böhmischer Kartoffelsalat</i>		
<b><i>Hausgemachter Hackbraten «Sekaná»</i></b>	32.80	
<i>Böhmischer Kartoffelsalat</i>		
<b><i>Knusprige gebratene Ente, ¼ oder ½ «Pečená kachna»</i></b>	34.80	46.80
<i>Tschechische luftige Semmelknödel und Kartoffelknödel, oder Spätzle Rotkraut und Sauerkraut (serviert von Do bis Sa, in der Sommersaison und an anderen Tagen nur auf Vorbestellung ab 4 Personen)</i>		



## ***Hausgemachte Tschechische Süßspeisen und Dessert***

<b><i>Leckere Aprikosenknödel „Meruňkové knedlíky“</i></b>	2 Stück	11.80	5 Stück	18.80
<i>Rezept von meiner Grossmutter</i>				
<b><i>Powidltascherl „Povidlové taštičky“</i></b>		13.80		17.80
<i>mit Pflaumenmus gefüllte Kartoffeltaschli mit zerlassener Butter, Puderzucker und Mohn</i>				
<b><i>Prager Crêpe - Palatschinke „Pražská palačinka“</i></b>				13.80
<i>Crêpe mit Vanilleeis, Fruchtsalat, warmer Schokolade und Schlagrahm</i>				
<b><i>Crêpe -Palatschinke „Palačinka s povidly a mákem“</i></b>				13.80
<i>mit Powidl, gemahlenem Mohn, Zucker und Halb-Sauerrahm</i>				
<b><i>Crêpe - Palatschinken Einfach „Palačinky s marmeládou“</i></b>				12.80
<i>Hausgemachte Crêpes mit Erdbeeren-Konfitüre gefüllt</i>				
<b><i>Crêpe - Palatschinken mit Nutella „Palačinky s nutellou“</i></b>				12.80
<i>Hausgemachte Crêpes mit Nuss-Nougat-Creme und Rahm</i>				
<b><i>Apfelstrudel „Jablkový závin se šlehačkou“</i></b>				8.80
<i>mit Rahm</i>				
<b><i>Apfelstrudel</i></b>	<i>mit Vanillesauce, Vanilleeis und Rahm</i>			12.80
<b><i>Chefin Lieblings-Dessert</i></b>				
<b><i>Alt-Böhmische Liwanze „Staročeské lívance“</i></b>				13.80
<i>Zwei kleine flauschige Pfannkuchen mit warmen Wald-und Gartenbeeren, Vanilleeis, Rahm</i>				
<i>und aus der Schweiz</i>	<b><i>Käseteller</i></b>			14.80
<b><i>Verdauerli</i></b>	<b><i>Becherovka</i></b>	<i>Kräuterlikör aus Karlsbad 38%</i>	2cl	5.50
	<b><i>Slivovice</i></b>	40%	2cl	5.50
	<b><i>Vodka</i></b>	<i>Moskovskaya osobaya</i>	4cl	5.50

## **Aperitifs**

<i>Prosecco</i>	<i>1dl</i>	<i>8.50</i>
<i>Aperol Spritz</i>		<i>10.50</i>
<i>Martini weiss, rot (15%)</i>	<i>4cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Campari (23%)</i>	<i>4cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Cynar (16,5%)</i>	<i>4cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Appenzeller (29%)</i>	<i>4cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Fernet-Branca (42%)</i>	<i>4cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Pastis Duval (45%)</i>	<i>4cl</i>	<i>7.00</i>

### **Verdauerli**

<i>Becherovka Kräuterlikör aus Karlsbad 38%</i>	<i>2cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Slivovice 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Vodka Moskovskaya osobaya 38%</i>	<i>4cl</i>	<i>7.00</i>

## **Spirituosen, Gebrannte Wasser**

<i>Trester (45%)</i>	<i>2cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Kräuter (40%)</i>	<i>2cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Kirsch (37,5%)</i>	<i>2cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Pflümli (37,5%)</i>	<i>2cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Zwetschgen (37,5%)</i>	<i>2cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Grappa Paesanella (37,5%)</i>	<i>2cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rum (37,5%)</i>	<i>2cl</i>	<i>4.50</i>

<i>Grappa Nardini, Basano (50%)</i>	<i>2cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Grappa di Brunello (43%)</i>	<i>2cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Grappa di Barolo (43%)</i>	<i>2cl</i>	<i>8.50</i>

<i>Williamine Morand (43%)</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Vieille Prune Morin (41%)</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Gin Gordons (37,5%)</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Rum Baccardi (37,5%)</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>

### **Whisky**

<i>Ballantin's (40%)</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Jack Daniel's old No.7 USA (43%)</i>	<i>4cl</i>	<i>9.00</i>
<i>Lagavulin Scoth Whisky (48%)</i>	<i>4cl</i>	<i>11.00</i>

### **Liqueurs**

<i>Grand Marnier (40%)</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Bailey's (17%)</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Amaretto, Mandel-Likör (28%)</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>

### **Sherry, Cognac**

<i>Rémy Martin (40%)</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
--------------------------	------------	-------------

### **Brandy d'Italia**

<i>Vecchio Bacco (38%)</i>	<i>4cl</i>	<i>8.00</i>
----------------------------	------------	-------------



## **Warme, alkoholfreie Getränke**

<i>Café nature, creme, Milchcafé, Espresso, Koffeinfrei</i>				4.40
<i>Cappuccino mit Milchschaum</i>				4.90
<i>Latte macchiato</i>				4.90
<i>Tee, diverse Aromen (mit Honig + 0.80)</i>				4.40
<i>Apfelpunsch, Rumpunsch, Orangenpunsch</i>				4.40
<i>Milch, kalt oder dampferhitzt</i>	3dl			4.00
<i>Ovomaltine, Schokolade</i>	3dl			5.00

## **Jus**

<i>Orangenjuss, Tomatenjuss</i>	2dl			5.60
---------------------------------	-----	--	--	------

## **Mineralwasserflaschen**

<i>Mineralwasser ohne Kohlensäure</i>	3dl			4.80
<i>Mineralwasser ohne Kohlensäure</i>	5dl			5.80
<i>Coca - Cola light, Coca - Cola Zero</i>	3dl			4.80
<i>Fanta</i>	3dl			4.80
<i>Apfelsaft</i>	3dl			4.80
<i>Rivella</i>	3dl			4.80
<i>Shorley, Apfelsaft mit Mineralwasser</i>	3dl			4.80
<i>Schweppes Limonade</i>	2dl			4.80
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	2dl			4.80
<i>Sanbittèr, San Pellegrino</i>	1dl			5.80

## **Offenausschank**

<i>Mineralwasser, Citro, Coca - Cola, Eistee</i>	2dl			3.60
	3dl			4.40
	5dl			5.80

<i>Hahnenwasser als Einzelgetränk</i>	3dl	2.00	5dl	3.00
<i>Begleitend zum Kaffee oder zum Wein ist es offeriert</i>				

## **Leicht alkoholische Getränke**

### **Cafés**

<i>Café fertig, Café Luz</i>				5.80
<i>Café «Maison» mit Pflümli und Schlagrahm</i>				8.00
<i>„Wiener Café“ mit Vanilleeis und Schlagrahm</i>				8.50
<i>Corretto-Grappa</i>				5.80

<i>Apfelwein (ohne Alkohol oder mit, 4%)</i>			4,8dl	6.80
--	--	--	-------	------

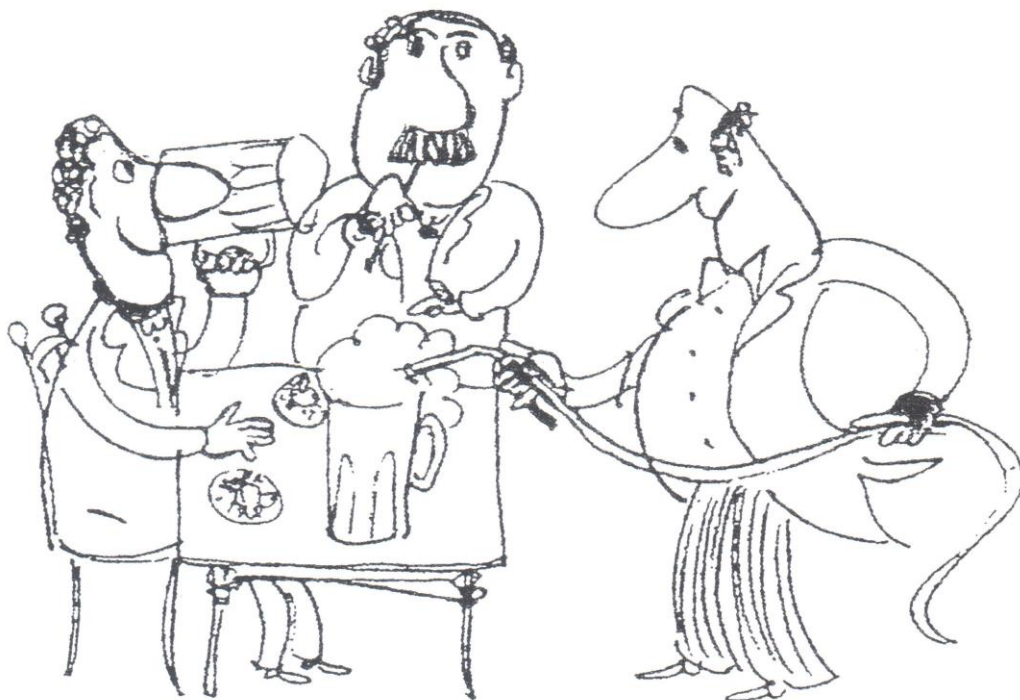
## ***Alkoholische Getränke***

### ***Frisch vom Fass***

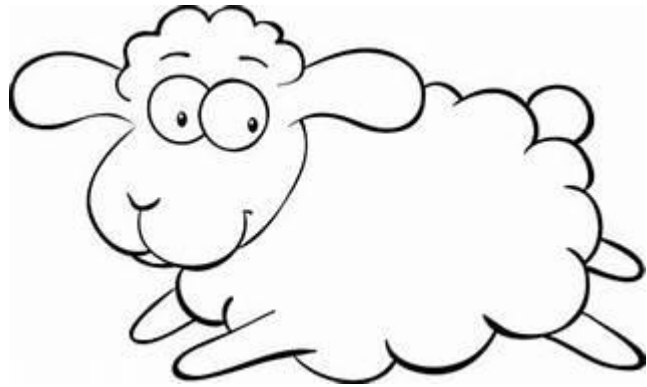
<i>Feldschlösschen Hopfenperle Spezial hell oder</i>	<i>3dl</i>	<i>4.50</i>
	<i>5dl</i>	<i>5.80</i>
<i>„Staropramen“, Prager Bier</i>	<i>3dl</i>	<i>5.30</i>
	<i>5dl</i>	<i>7.00</i>
<i>Pilsner Urquell „Plzeň“, Tschechisches Bier aus Pilsen</i>	<i>3dl</i>	<i>5.30</i>
	<i>5dl</i>	<i>7.00</i>
<i>Feldschlösschen Saisonales Bier</i>	<i>3dl</i>	<i>4.50</i>
	<i>5dl</i>	<i>5.80</i>
<i>Quellfrisch naturtrüb, Appenzeller Bier</i>	<i>3dl</i>	<i>5.30</i>
	<i>5dl</i>	<i>7.00</i>

### ***Flaschenbier***

<i>Feldschlösschen Lager hell</i>	<i>5dl</i>	<i>5.80</i>
<i>Feldschlösschen Bier alkoholfrei</i>	<i>3,3dl</i>	<i>5.00</i>
	<i>5dl</i>	<i>5.80</i>
<i>Schneider Weisse, Hefe-Weizenbier</i>	<i>5dl</i>	<i>7.00</i>

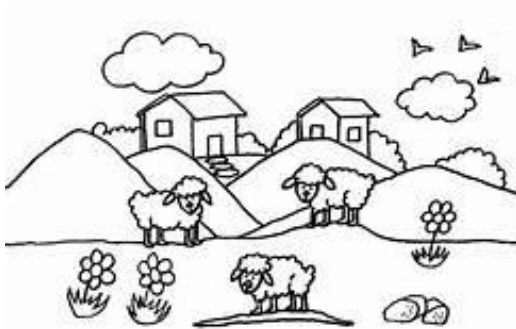


*Für Kinder bis und mit 12 Jahren*



## ***Kindermenüs***

<b><i>Poulet Schnitzel paniert, Pommes frites, Ketchup</i></b>	<b><i>14.80</i></b>
<b><i>Gebratener Fleischkäse, Pommes frites, Spiegelei, Ketchup</i></b>	<b><i>14.80</i></b>
<b><i>Fischstäbchen, Pommes frites, Mayonnaise</i></b>	<b><i>14.80</i></b>
<b><i>Hausgemachte Käsespätzle und feines Gemüse</i></b>	<b><i>13.80</i></b>
<b><i>Hausgemachter Kartoffelstock, Bratensauce, buntes Gemüse</i></b>	<b><i>13.80</i></b>
<b><i>Nüdeli mit Champignons-Rahmsauce</i></b>	<b><i>11.80</i></b>
<b><i>Portion Pommes</i></b>	<b><i>7.80</i></b>
<b><i>Kleine Pommes</i></b>	<b><i>..5.80</i></b>



*Liebe Gäste,  
über die Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen bei Ihnen auslösen können,  
informieren Sie sich bitte bei unserem Serviceteam.  
Wo möglich, servieren wir Ihnen auch Laktose und glutenfreie Gerichte.*

*Wir verwenden Fleisch aus der Schweiz, ansonsten wird das Gericht  
deklariert.*

<i>Fleisch-Herkunft</i>	
<i>Schweinefleisch, Kalbfleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rindfleisch</i>	<i>Schweiz, Uruguay</i>
<i>Geflügel, Wurstwaren</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Egli</i>	<i>Russland</i>
<i>Eier</i>	<i>Schweiz</i>

*Alle Preise inklusive MWST und in CHF.*