

Einsteiger und Starter

<i>Grüner Salat (Kopfsalat)</i>	<i>Fr. 8.--</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 10.--</i>
<i>Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Bruschetta „Classico“ (3 Stück) mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum</i>	<i>Fr. 9.--</i>
<i>Knoblibrot (hausgemacht) auch als gluschtige Beilage zu unseren Salaten)</i>	<i>Fr. 10.--</i>
<i>(Zur Auswahl: French- oder Italien-Dressing)</i>	
<i>Tomatencrèmesuppe mit Rahmtupf</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Bouillon Flädli</i>	<i>Fr. 9.50</i>

Immer beliebt

<i>Salatteller mit Ei</i>	<i>Fr. 19.--</i>
<i>Wurstsalat mit Salaten garniert</i>	<i>Fr. 20.80</i>
<i>Wurst-Käsesalat mit Salaten garniert</i>	<i>Fr. 24.80</i>

Fleischverliebt

<i>Rinds - Tatar «Klassisch» wie man es kennt</i>	<i>Fr. 32.--</i>
<i>Rinds - Tatar «Cafe de Paris» überbacken mit Kräuterbutter</i>	<i>Fr. 34.50</i>
<i>Serviert mit Toast und Butter</i>	<i><u>(Mild/Mitel/Scharf)</u></i>

Trichti Klassiker

<i>Entrecôte „Café de Paris“ (180gr) mit Kräuterbutter überbacken mit Pommes frites und Gemüse</i>	<i>Fr. 40.50</i>
<i>Rindsfiletgoulasch „Stroganoff“ an rassiger Paprikasauce, Champignons, Essiggurken, Nudeln</i>	<i>Fr. 43.50 *</i>
<i>Rindsfilet «Bearnaise» (180gr.) dazu Pommes frites und Gemüse</i>	<i>Fr. 49.--</i>
<i>Wienerschnitzel (Kalb) mega-gross und hauchdünn, paniert dann knusprig gebraten mit Pommes frites</i>	<i>Fr. 35.--</i>
<i>Geschnetztes Kalbfleisch „Zürcher Art“ an einer feinen Champignons-Rahmsauce mit Rösti</i>	<i>Fr. 38.-- *</i>

Typisch Trichti

<i>Cordon bleu „Klassisch“ Mit Schinken und Käse dazu Pommes frites und Gemüse</i>	<i>Fr. 40.50</i>
<i>Cordon bleu „Zwetschgen“ Mit Schinken, Käse und Vieille Prune-Zwetschgen dazu Pommes frites und Gemüse</i>	<i>Fr. 42.50</i>
<i>Cordon bleu «Tschau Sepp» Mit Speck, Käse und Knoblauch dazu Pommes frites und Gemüse</i>	<i>Fr. 40.50</i>
<i>Cordon bleu das „Blaue Band“ soll angeblich die Bezeichnung von der französischen Regierung für geprüfte Köchinnen, die ein glänzend bestandenenes Examen ablegten, herrühren. Seid 1922 gilt nun dieser Ausdruck auch für einen ausgezeichneten Koch.</i>	

*Mit * auch kleinere Portion erhältlich, minus Fr. 3.--*

Geflügel und Fleisch

Pouletbrüstchen mit Kräuterbutter überbacken Fr. 29.--
mit Pommes frites und Gemüse

Kalbs - Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti Fr. 23.--

Aus dem Wasser

Eglifilets „Müllerinnen Art“ Fr. 37.-- *
Eglifilets gebraten, mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Spinat

Ohne Fleisch

Gemüse Curry, im Reisring serviert und mit Früchten garniert Fr. 27.50

Vegi - Rösti eine goldbraune Rösti begleitet mit viel Gemüse Fr. 24.--

Garstufen Info

Bleu (rare) stark blutig: Nur kurz rundum kräftig angebraten, sehr blutiger Fleischkern

Saignant (medium rare) blutig: Etwas länger bei grosser Hitze gebraten, schön blutiger Kern

À point (medium) mittel: Auf den Punkt gegart, saftig und leicht blutiger Kern

Bien cuit (well done) durch : Auf kleinem Feuer durchgebraten (schade für's Fleisch)

Andere Garstufen existieren für unsere Küche nicht, sorry!

(Alle Gerichte inkl. 7,7% MWST)