

## *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 gluschtiege 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>

## *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 rassisger 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>Geschnetzeltes 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>

*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.*

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

## 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*

## 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)*