

# Wirtshaus St. Urs

Boningen

## Vorspeisen | kalte Gerichte

---

<b>Marktsalat</b>		<b>8.50</b>
Bunter Blattsalat an hausgemachter «french dressing»		
<b>Blattsalat mit Feigen und karamellisierten Kernen</b>		<b>12.50</b>
an Haselnuss- Vinaigrette		
<b>Zitronengras- Kokos- Suppe</b>		<b>10.00</b>
mit Milchschaumhaube		
<b>Tagessuppe</b>		<b>8.00</b>
Es het, solangs het ...		
<b>Rindstatar</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>19.50</b>
von mild bis scharf mit Cognac, Whisky oder Calvados	<b>Hauptspeise</b>	<b>29.50</b>
verfeinert, dazu Toast und Butter		

## Monats Special

---

<b>Thai Curry mit Pouletbrust und Gemüse</b>	<b>32.00</b>
dazu Reis	

Unter Special Cuts oder Second Cuts verstehen wir spezielle Schnitte, welche von den heute üblichen Schnitten abweichen. Sie stammen aus Teilen vom Tier, die wir eher schmoren oder als Braten zubereiten. Special Cuts sind oftmals eine günstigere und nachhaltige Alternative zu Edelstücken.

Dank den richtigen Zuschnitten werden aus ehemaligen Schmorstücken perfekte Kurzbratstücke. **Man schneidet sie gegen die Faser**; das macht dieses kräftigere Fleisch einfacher zu kauen und somit zarter

## Schwein

<b>Steak</b> vom Nierstück	200 g	24.00
<b>Secreto (Special Cut)</b> saftiges Stück vom Rücken des Schweines	ca. 250 g	24.00
<b>Arrachera (Special Cut)</b> sehr schmackhaftes Stück; auch bekannt als das Flank Steak	ca. 250 g	20.00

## Rind

<b>Entrecôte</b> das klassische Steak des Rindes	200 g	36.00
---	-------	-------

## Geflügel / Diverses

<b>Pouletsteak (Oberschenkel ohne Knochen)</b>		18.00
<b>Chickenwings (mit hausgemachter BBQ Sauce)</b>	4 Stk.	12.00
	6 Stk.	17.00
	8 Stk.	22.00

## Beilagen

<b>Pommes frites 180g</b>	5.50
<b>Butternudeln 150g</b>	5.00
<b>Röstikroketten 7 Stk.</b>	6.00
<b>Gemüse</b>	7.00
<b>Gemüse als 2. Beilage</b>	3.50

Zu allen Fleischgerichten ausgenommen Chickenwings, servieren wir hausgemachte Kräuter-, Chnobli- und Chilibutter, BBQ Sauce, Zwetschgen Chutney und Chimichurri

## Klassiker

---

<b>Egli - Knusperli</b>		<b>34.00</b>
Eglifilets im Bierteig frittiert	<b>kleine Portion</b>	<b>26.00</b>
Pommes frites und hausgemachte Sauce tartare		
<b>Schweins- Cordon Bleu</b>	<b>250 g</b>	<b>34.00</b>
gefüllt mit Bergkäse und Landrauchschinken		
Pommes frites und Gemüse		

## Vegetarisch | Vegan

---

<b>Thai Curry mit Gemüse</b>		<b>26.00</b>
dazu Reis		
<b>Blätterteigpastetli mit Gemüsefüllung</b>		<b>24.00</b>
dazu Pommes frites		

## Kindermenu

---

<b>Chicken Nuggets mit Pommes frites</b>		<b>12.00</b>
<b>Fischknusperli mit Pommes frites</b>		<b>12.00</b>
<b>Pommes frites</b>	<b>200 g</b>	<b>6.00</b>
	<b>400 g</b>	<b>10.50</b>
<b>Butternudeln</b>		<b>7.00</b>

Alle Fleischprodukte und Brote sind Schweizer Herkunft;  
ausser Ente (FR), Egli (Est), Lachs (Nor)  
Allergien? Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

Alle Preise inkl. MwSt