

# „Chuchi- Börger“

150gr reines Angusfleisch aus Mutterkuhhaltung

## „Grafi-Beef“

Fantastischer „Angus-Börger“ direkt  
aus Grafenried

Serviert mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und BBQ-Sauce  
im Maisbrot-Burger-Bun, dazu gibt's feine Buure-Frites

**21.50 CHF**

mit Käse	+ 2.-
mit Speck	+ 2.50
mit Ei	+ 2.50

**Alle Gerichte sind auch Take-Away erhältlich**  
(Preisreduktion CHF 2.- pro Portion)

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl 8.0 % Mwst.



Das jeweilige **Tagesmenu** ist auf der separaten Wochenmenukarte ersichtlich. Gerne informiert Sie unser Team auch über den täglichen **Chuchihit**

# HERBSCHTCHARTE

## FEINI SALÄT U CHLIINI GOUMEFREUDE

### Suppen

<b>Kürbiscrèmesuppe</b>	<b>9.50</b>
<b>Bündnergerstensuppe</b>	<b>9.50</b>
Mit Bierbratwurst	14.50

### Salate

<b>Grüner Blattsalat</b>	<b>7.50</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>9.50</b>
<b>Nüsslersalat</b>	<b>18.-</b>
Der Klassiker. Feldsalat mit Ei, Speck und Crôutons	kleine Portion 14.-
<b>Caesar Salad</b>	<b>18.50</b>
mit gebratenem Schweizer Poulet, Eisbergsalat, Brotwürfeli und Parmesansplittern an cremigem Knoblauch-Mayo-Dressing	kleine Portion 16.50

### Hausgemachte Spätzli

<b>Spätzlipfanne (hausgemacht)</b>	<b>15.50</b>
Hausgemachte Spätzli mit Gemüse, Crème fraîche und mit Schweizer Reibkäse überbacken (Vegivariante)	oder : mit Schinken + 2.- mit Speck + 2.50 mit beidem + 4.50

Unsere Salate servieren wir mit Italian-/French- od. Hausdressing

Alle Gerichte sind auch **Take-Away** erhältlich  
(Preisreduktion CHF 2.- pro Portion)

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl 8.0 % Mwst.

# ÖPIS FÜR Ä RICHTIG HUNGER

## GNIESSÄT ÜSI FEINE FLEISCH- U VEGIGRICHT

---

- Hirschpfeffer** **23.50**  
Klassisch wie man's kennt!  
Leckerer Hirschpfeffer mit Speckstreifen und Champignons, als Beilage gibt es Rotkraut, glasierte Maroni und hausgemachte Spätzli
- Vegi Teller (V)** **16.50**  
Hausgemachte Spätzli mit Rotkraut, Champignons, Birne mit Preiselbeeren und glasierten Maroni
- Agnolotti Kürbis-Style (V)** **18.50**  
Teigwarentaschen gefüllt mit Kürbis, Ricotta, Eier(aus Bodenhaltung), und Käse, jeweils serviert in brauner Butter mit Baumnüssen, Trauben, Kürbiskernen und getrockneten Feigen
- „Wilder Chuchi-Teller“** **23.50**  
Perlhuhnbrust an einer feinen Champignon-Rahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut

  
(V) = Vegetarisch

---

## HUUSGMACHTE HERBSCHTWÄIHÄ

- Hausgemachter Obst-/Früchtekuchen mit Schlagrahm** **4.80**
- Spezialangebot: „Kaffee & Kuchen“** zum Hitpreis von **7.80**
- 

**Alle Gerichte sind auch Take-Away erhältlich**  
(Preisreduktion CHF 2.- pro Portion)

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl 8.0 % Mwst.

Üses Agebot für

# Spiis & Trank

Das alles git's ir  **"Chuchi"** z'ässe

**„CHUCHI-Zmittag“** wiä bim Grosi deheimä, je nach Säson und Nachfrag  
Mir servierä Öich äs täglich wächselnd's Mittagställer mit Fleisch oder o vegetarisch

**17.50**

„S'hett solang's hett“

---

## Für de grossi Hunger

---

<b>Chuchi-Ofenfleischkäse</b>	14.50
je nach Wunsch mit Speckwürfeli, Gruyère-Käse oder Baumnuss-Kernen	
<b>St. Galler Olma Bratwurst</b>	13.50
das einzigartige Ostschweizer Original von der Metzgerei Rudolf Schär in Thal SG	
<b>Bier-Huuswurst</b>	14.50
ein währschafter Rauchschüblig mit Schweizer Bier zubereitet	
<b>Kalbs-Cordon Bleu</b>	24.50
gefüllt mit Bauernschinken und Freiburger Vacherin AOP und paniert	
<b>Kalbs-Wiener-Schnitzel</b>	23.50
im "Hause" paniert und knusprig gebacken	
<b>„Ghacket's mit Hörnli“</b>	16.50
nach dem Original-Rezept aus dem Militärkochbuch der Schweizer Armee, dazu servieren wir feines Apfelmus	
<b>Äpler Makkaroni (V)</b>	16.50
mit Anke und Käse von der Schaukäserei in Affoltern im Emmental, mit „Zwiebeleschweizi“ serviert	
<b>Vegi-Teller (V)</b>	14.50
Gemüse und Beilagen nach frischem Tagesangebot	

(V) = Vegetarisch

Alle Hauptgerichte inklusive Beilage nach Wahl: Buure Frites, Röstistäbli, Hörnli etc.


**Alle Gerichte sind auch Take-Away erhältlich**

(Preisreduktion CHF 2.- pro Portion)

---

## Für de chlii Gluscht, u o fein zum Bier

---



<b>Menusalat</b> ( <i>Kleiner</i> grüner Salat!) mit Italian-/ French- od. Hausdressing	4.50
<b>Flammkuchen "Traditionell"</b> klassisch mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche	14.50
<b>Flammkuchen "Vegi"</b> vegetarisch mit Gemüse, Zwiebeln und Crème fraîche	14.50
<b>Chuchi-Ofenfleischkäse</b> mit Speckwürfeli, Gruyère-Käse oder Baumnuss-Kernen	9.50
<b>St. Galler Olma Bratwurst</b> das einzigartige Ostschweizer Original von der Metzgerei Rudolf Schär in Thal SG	9.50
<b>Bier-Huuswurst</b> ein währschafter Rauchschüblig mit Schweizer Bier zubereitet Zu diesen Snacks servieren wir hausgemachten Honig-Senf und Bürli oder Brot	9.50
<b>Portion Rösti Frites (V)</b> knusprig gebackene Kartoffelstäbchen mit Kräuterquark	6.50
<b>Portion Buure-Frites (V)</b>	6.50
<b>Kinderteller</b> Kl. Portion Ghacket's mit Hörnli/Kl. Portion Äpler Makkaroni „oder individuell zämegstellt“	8.50
<b>Sandwiches</b> Frisch nach Tagesangebot zubereitet	6.50
<b>Süsses...je nach Tagesangebot</b> lassen Sie sich beraten	

(V) = Vegetarisch

Alle Hauptgerichte inklusive Beilage nach Wahl: Buure Frites, Röstistäbli, Hörnli etc.

**Alle Gerichte sind auch Take-Away erhältlich**

(Preisreduktion CHF 2.- pro Portion)