



## Als Gast kommen als Freund Gehen

Herzlich Willkommen

**Witschi`s** ist ein Plätzchen wo man sich verliebt, Geburtstage feiert, Geschäfte abschliesst oder einfach nur mit Freunden und Familie einen gemütlichen Abend verbringt. **Witschi`s** ist ein Platz wo man zurück kehrt, auch wenn man weit fortgegangen ist.

Unsere Küche basiert auf ehrlichen erstklassigen Produkten und einer frischen Zubereitung, für Wünsche unserer Gäste haben wir selbstverständlich ein offenes Ohr, damit wir uns stets verbessern können. Wenn Sie einen speziellen Wunsch haben, lassen Sie es uns wissen.

Schön, dass sie unser Gast sind. Schön dass unser Team sie verwöhnen darf. Geniessen Sie im **Witschi`s** ein paar köstliche und gemütliche Augenblicke.

## Kalte Vorspeisen

Antipasti-Platte 1P/2P <<Surprise>> <i>Schinken, Salami, Trockenfleisch und eingelegtes Gemüse</i>	14.50/29.50
Burrata auf Tomatensalat <i>Italienischer Frischkäse</i>	14.50
Witschi`s Pancetta die Vitello <i>Hausgemachter Kalbs-Speck mit Fleur du Sel und Toast-Brot</i>	16.50
Rinds Carpaccio <i>mit Rucola und Parmesan</i>	19.50
Baby Lattich Salat	11.50
Gemischter Blattsalat	12.50

## Warme Vorspeisen

Gamberetti all'aglio, olio e peperoncini <i>Crevetten an Olivenöl, Peperoncini und Knoblauch</i>	24.50/39.50
Witschis Fleischsuppe	14.50
Markknochen vom Kalb mit Fleur du Sel	14.50
Hausgemachte Arancini <i>Risotto Kugeln gefüllt mit Mozzarella auf Tomatensugo</i>	19.50
Hausgemachte Speck-Chips <i>mit verschiedenen hausgemachten Saucen</i>	12.50
Taleggio al Forno <i>Geschmolzener Taleggio</i>	16.50
Witschis Kalb`s Nuggets <i>Paniertes Kalbfleisch mit verschiedenen hausgemachten Saucen</i>	16.50

## Fleisch vom Grill

Tomahawk	ca. 1100 gr.	149.-
US Rib-Eye	ca. 250/350/500 gr.	54.-/69.-/84.-
Rinds-Filet	ca. 150/200/300 gr.	39.-/49.-/64.-
Rinds-Entrecote	ca. 180/250/350 gr.	39.-/49.-/64.-
Kalbskotelett	ca. 300/500 gr.	49.-/69.-
Kalbs-Paillard		34.-
Rinds-Paillard		34.-
Pferde-Filet	ca. 150/200/300 gr.	39.-/49.-/64.-
Schweine-Spareribs	ca.350 gr.	29.-
Kalbs-Spareribs	ca.350 gr.	39.-

## Beilagen

Gemüse, Spinat, Salat, Pommes, Röstikroketten, Kartoffel-Gratin,

Risotto, Polenta, Kartoffelstock, Butternudeln, Gemüse, Spätzli

Pommes Allumetes, Süsskartoffelpommes, Baked Potato 5.50

# Handgeschnittenes Tatar

Tatar ist ein anfangs des 19. Jahrhunderts entstandenes Fleisch-Gericht, das aus hochwertigem sehnen-freiem Rindfleisch hergestellt wird. Auguste Escoffier kreierte es 1921 erstmals in Frankreich, mit einer Kombination von Sauce-Tartare und Brunnenkresse, wodurch es sich rasend schnell weit verbreitete.

Wir bei Witschi`s legen stets Wert auf beste Qualitäten von Fleisch und Fisch. Deshalb schneiden wir Ihnen Ihr Tatar auch immer frisch und von Hand.

<b>Rinds Tatar al Escoffier</b>	26.50/36.50
<i>Handgeschitten mit Sauce-Tartare, Senf und Brunnenkresse Hausgemachten Brot</i>	
<b>Rinds Tatar</b>	24.50/34.50
<i>Handgeschitten mit seinen Beilagen und hausgemachtem Brot</i>	
<b>Rindstatar mit Café de Paris überbacken</b>	26.50/36.50
<i>Handgeschitten mit seinen Beilagen und hausgemachten Brot</i>	
<b>Pferde-Filet Tatar</b>	24.50/34.50
<i>Handgeschitten mit seinen Beilagen und hausgemachten Brot</i>	
<b>Pferde-Filet Tatar mit Café de Paris überbacken</b>	26.50/36.50
<i>Handgeschitten mit seinen Beilagen und hausgemachten Brot</i>	
<b>Tunfisch Tatar</b>	24.50/34.50
<i>mit Avocado und Koriander</i>	
<b>Rauch-Forellen Tatar</b>	19.50/29.50
<i>mit Meerrettichschaum</i>	
<b>Rauch-Lachs Tatar</b>	22.50/32.50
<i>mit Meerrettichschaum</i>	

## Unsere Spezialitäten

<b>Hausgemachter Hackbraten</b> <i>mit feiner Bratensauce und Beilage nach Wahl</i>	29.50
<b>Geschmorte Kalbshaxe</b> <i>mit Saucen-Gemüse und Beilage nach Wahl</i>	39.50
<b>Geschmorte Rindshaxe</b> <i>mit Saucen-Gemüse und Beilage nach Wahl</i>	36.50
<b>Geschmorte Lammhaxe</b> <i>an Rotweinsauce oder mediterranem Gemüsesugo und Beilage nach Wahl</i>	39.50
<b>Kaninchen aus dem Ofen</b> <i>an Weissweinsauce oder mediterranem Gemüsesugo und Beilage nach Wahl</i>	39.50
<b>Gitzi aus dem Ofen</b> <i>an Weissweinsauce oder mediterranem Gemüsesugo und Beilage nach Wahl</i>	47.50
<b>Witschi`s Gulasch</b> <i>Hausgemachtes Gulasch mit Beilage nach Wahl</i>	29.50
<b>Poulet Sot-l`y-laisse</b> <i>Poulet Rücken-Filet an Weissweinsauce oder mediterranem Gemüsesugo und Beilage nach Wahl</i>	34.50
<b>Knuspriges Mistkratzerli vom Grill</b> <i>mit Würzbutter-Sauce und Beilage nach Wahl</i>	32.50

## Aus dem Wasser

Wir legen bei unseren Fisch-Spezialitäten jeweils grössten Wert auf Frische und Qualität. Da es sich bei unserem Fisch jeweils um Spitzenprodukte handelt, kann es vorkommen, dass wir unsere gewünschte Qualität nicht bekommen. Unsere Service Fachkräfte beraten Sie aber gern wegen einer Alternative.

Seezunge vom Grill	ca.500gr	55.50
Wolfsbarsch vom Grill	ca.500gr	49.50
Steinbutt-Kotelette`s		44.50
Thunfisch-Steak vom Grill 200/300gr		44.50/56.50
Riesencrevetten vom Grill 200/300 gr.		39.50/49.50
Fischeintopf a la Parisienne <i>mit hausgemachter Fisch- Bouillon, Gemüse und frischen Fischstückchen</i>		34.50
Adria Fischereintopf <i>mit mediterranem Gemüse und frischen Fischstückchen</i>		34.50

## Beilagen

Gemüse, Spinat, Salat, Pommes, Röstikroketten, Kartoffel-Gratin,

Risotto, Polenta, Kartoffelstock, Butternudeln, Gemüse, Spätzli

Pommes Allumetes, Süsskartoffelpommes, Baked Potato 5.50

## Was Süßes

Zitronen oder Mango Sorbet	4.50
<i>mit Schuss</i>	+ 5.00
Schokoladen-Fondant mit Glace <<Fior de latte>>	16.50
<i>Schokoladenkuchen mit flüssigem kern</i>	
Crema Cafe	9.-
Hausgemachte Tiramisu	14.50
Flambierte Ananas mit Grand-Marnier	14.50
Frittierte Bananen	14.50
<i>mit Schoggi Glace und Kokos Streusel</i>	

# **Fondue Chinoise à discrétion**

Der Winter ist da und das heisst Fondue-Zeit. Die kalte Jahreszeit lädt bekanntlich ein zum gemütlichen Zusammensein und Verweilen, worauf wir in unserem Lokal grossen Wert legen!

Da wir uns bei Witschi`s mit Fleisch bester Qualität auskennen, liegt es uns am Herzen, Ihnen unsere Fondue-Variation vorzustellen:

Wir verwenden für unser Fondue nur beste hausgemachte Bouillon und runden diese ab mit einer Vielzahl von frischen hausgemachten Saucen. Auf Wünsche unserer Gäste gehen wir selbstverständlich ein und machen auf Vorbestellung gerne auch spezielle Fleischwünsche möglich.

## **Unser Angebot ab 2 Per.**

Salat nach Wahl

Rind / Pferd / Kalb / Lamm / Strauss / Truthahn / Schwein

## **Auf Anfrage**

Hirsch / Wildschwein / Rentier / Ente

## **Hausgemachte Saucen**

Knoblauch/ Curry-Ananas / Cocktail / Tartar / BBQ / Mangochutney

## **Beilagen nach Wahl**

Gemüse, Spinat, Pommes, Röstikroketten, Kartoffel-Gratin,

Risotto, Polenta, Kartoffelstock, Butternudeln, Gemüse, Spätzli

Pommes Allumetes, Süsskartoffelpommes

à discrétion 59.50.- p.P.