LÄNDLI

Ländli Züri - Restaurant - Take Away - Bankette - Catering

Menükarte

Unser aktuelles Tagesangebot, jeweils vier Menüs,
finden Sie auf unserer Webseite laendlizueri.ch

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Stand 15.03.2023 - Änderungen vorbehalten

Mineralwasser offen

	3dl	5dl
Mineral Appenzeller laut	3.60	6.00
Mineral Appenzeller still	3.60	6.00
Flauder	3.90	6.50
Rivella rot	3.90	6.50
Coca Cola regular/zero	3.90	6.50
Möhl Shorley	3.90	6.50
Ice Tea hausgemacht	3.90	6.50
Früchtetee hausgemacht, kalt, 4dl		4.50
Sirup hausgemacht Holunderblüten, Ingwer, Pfefferminze, Waldmeister	3.90	6.50
Hahnenwasser	1.50	2.50

Mineralwasser Fläschli

GOBA Softdrinks 3.3dl	4.40

kalte Getränke

Kaffee auch zum mitnehmen, enthalten teilweise Laktose

Café Crème/nature	4.30
Espresso	4.30
Espresso Macchiato	4.30
Doppelter Espresso	5.90
Ristretto	4.30
Milchkaffee	4.50
Cappuccino	4.50
Latte Macchiato caldo/freddo	5.90

Milchgetränke enthalten Laktose

Milch kalt/heiss, 3dl	3.60
Ovomaltine kalt/heiss	4.70
Schokolade Caotina kalt/heiss	4.70

Tee

Schwarztee	4.10
Pfefferminze	4.10
Früchtetee	4.10
Eisenkraut-Verveine	4.10
Grüntee	4.10
Rooibos Chai Latte enthält Laktose	4.10
Punsch hausgemacht	4.10

warme Getränke

Menüs Unsere Menüs wechseln täglich

Tagesmenü mit Suppe oder Salat	17.00
Vegi-Menü mit Suppe oder Salat	18.00
Pastahit mit Suppe oder Salat	19.00
Ländliteller	25.00

Take Away Reduktion bei Mehrweggeschirr 2 Franken

Salatbuffet

Täglich über 10 Sorten hausgemachte Salate	klein	gross
Salatteller vom Buffet klein/gross	11.80	18.90
Salat vom Buffet Take Away	12.80	15.90

Suppen Täglich hausgemacht

	klein	gross
Tagessuppe	6.20	8.80
Gazpacho saisonal	6.40	9.40

Menüs, Salat, Suppen

à la carte

1 Paar Wienerli mit Senf und Brot s, l	7.00	
Pouletbrüstli c	8.40	
Kalbsplätzli mit Kräuterbutter 160g c, l, ei	15.40	
Toast Hawaii l, sch	9.90	
Toastbrot, Schinken, Ananas, Raclettekäse		
Pilzragout-Omelette g, l, ei, c	16.40	
Pommes Frites	9.00	klein 6.80
Falafel 9 Stück g, c	12.60	
Gemüseteller mit Tagesbeilage l, c, g	18.50	klein 16.20
Frühlingsrollen vegi g, c, ei, so, s, sch	18.50	
Sweet and Sour-Sauce, bunter Blattsalat		
Menüsalat aus der Küche/vom Buffet	4.80	6.80

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch und Fleischerzeugnisse aus Schweizer Produktion. In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland deklariert. Informationen zu Allergenen gibt Ihnen gerne das Service-Personal.

à la carte

Desserts hausgemacht variabel nach Angebot

Caramelköpfli nature/mit Rahm ei, l	7.20	8.60
Tiramisu ei, l, g	6.80	
Mousse l	6.40	
Creme l	6.40	

Weitere Köstlichkeiten

Informationen zu unserem Tagesangebot gibt Ihnen gerne unser Service-Personal.

Glace

Eiskaffee l, ei	12.80	klein 7.80
Glace pro Kugel l, ei, n	3.80	
Vanille, Café, Himbeersorbet		
Rahm l	1.40	
Schokoladensauce	1.40	
Pinguglace l, ei	5.80	

Desserts

Aperitif

	2dl
Hugo	11.60
Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Zitrone	
Gespritzter Weisswein Riesling-Silvaner, Mineralwasser	8.40
Prosecco Canella sehr trocken, 11%	13.80

Weisswein

	1dl	2dl	3dl	5dl
Sylvie Riesling-Silvaner, 12%	6.40	12.20	18.00	29.60
Weingut Nadine Saxer, Neftenbach ZH, CH				

Rotwein

	1dl	2dl	3dl	5dl
Pinot noir classic Pinot noir, 12.5%	6.40	12.20	18.00	29.60
Weingut Nadine Saxer, Neftenbach ZH, CH				
Merlot La Bora 11.5%				26.00
Veneto, I				
Primitivo 12.5%				28.00
Salento, I				

Bier in der Flasche

Appenzeller Quöllfrisch hell, 4.8%	3.3dl	5.90
Appenzeller Holzfass trüb, 5.2%	3.3dl	6.50
Appenzeller Zitronen-Panaché 2.5%	3.3dl	5.90
Appenzeller Leermond alkoholfrei	3.3dl	6.50

Die Abgabe alkoholischer Getränke an Personen unter 16 Jahren ist verboten.

Wein & Bier