

# Züttel`s Küche zu Haus oder bei uns in Gerolfingen im schönen Gärtli geniessen!

**Auf Vorbestellung**

**Wenn möglich 1 Tag im Voraus**

**Eglifilets mit Gourmetbutter**

*Filet de perches Gourmet*

**220 gr. 28.—**

**Eglifilets gebraten mit Kapern**

*Filet de perches meunière*

**220 gr. 28.—**

**Beefsteak Tatar**

frisch zubereitet aus zartem Schweizer Rindsfleisch

Knuspriges dunkles Brot

*Beefsteak tartare suisse*

**29.—**

## **Geräuchertes Lachs Tatar**

Knuspriges dunkles Brot

*Tartare de saumon fûmé*

**29.—**

## **Frito Misto**

*mit Calamaretti und Krevetten und grüner Thaicurry*

*Mayonnaise*

**29.—**

**Thai Krevetten** *mit grünem Curry und Basmatisreis*

**29.—**

**Zarte Poulet Streifen** in rotem Thai Curry und

Basmatisreis

**25.--**

**079 546 46 27**



**[zuettel@evard.ch](mailto:zuettel@evard.ch)**

# Jetzt aktuell zu Hause genießen

**Quark Spätzli**

$\frac{1}{2}$  Kg. 12.--

**Chili con carne Rind**

Port. 12.--

fix fertig nur noch im Beutel erhitzen

**Kutteln Tomatensauce**

Port. 12.--

fix fertig nur noch im Beutel erhitzen

**Rindszunge Kapernsauce**

fix fertig nur noch im Beutel erhitzen

Port. 13.--

**Hirschpfeffer** hausgemacht

Port. 16.—

fix fertig nur noch im Beutel erhitzen

**Salat Sauce** französisch/italienisch 5,dl

6.—

**Züttel's Hausbrot**

St. 6.--