



## UNSERE SPEZIALITÄT

WER DEN RAPPEN NICHT EHRT, IST DES CORDON BLEU`S NICHT WERT!

**Unser Geheimnis für saftige Cordon Bleu`s:**

**Es wird NICHT FRITTIERT sondern .....**

**(TINTE LEIDER AUSGEGANGEN) ☺**

Bitte rechnen Sie je nach Grösse 10-20 Minuten längere  
Wartezeiten ein, **es wird sich lohnen!**

## UNSERE CORDON BLEU`S VOM SCHWEIN

<b>„Hasepfötli“ (für Anfänger)</b> <small>auch Poulet</small>	<b>220g</b>	<b>25.99</b>
<b>„Bäretatze“ (für Fortgeschrittene)</b>	<b>380g</b>	<b>36.99</b>
<b>„Nilpferdfuess“ (für Profis)</b>	<b>580g</b>	<b>49.99</b>
<b>„Walflosse“ (für Gruppen oder Wahnsinnige)</b>	<b>1500g</b>	<b>99.99</b>

(Nur auf Voranmeldung)

**Wir füllen das Cordon Bleu nach Ihren Wünschen!**

(Tomaten, Speck, Gorgonzola, Greyerzer, Spinat, Knoblauch, Chili, Salami, Zwiebeln,  
Peperoni, Champignons)

+1.- je Zutat (Hasepfötli und Bäretatze) +2.- (Nilpferdfuess) +4.- (Walflosse)

**SCHON PROBIERT? NEU KÖNNEN SIE AUCH DIE  
„SPEZIAL HAUSKÄSEMISCHUNG“ VERLANGEN!**

Dazu servieren wir Ihnen gerne eine Beilage nach Wahl!

**EN GUETE!**