



# Hafenbeiz

MÖNCHHOF AM SEE

## ZUM AAFANGE

<b>Än Bund Radiisli</b> frisch und knackig	<b>8.50</b>
<b>Stübli Salatschüsslä</b> mit Frücht und Nüss für vili Gnüss	<b>18.50</b>
<b>Nüsslisalat mit Ei, Croutons und Späck</b> Mimosa chasch vergässä!	<b>14.50</b>
<b>Mönchhofplättli</b> mit mouthwatering Landjäger und Zvieriwürschtli vo glücklichä Kilchberger Weiderind vom Guetsbetrieb Stockäguet, Chääs vom Schnebelbärg, dä höchschti Bärg im ganzä Kanton Züri und diese knackisch Spreewaldgürkli	<b>39.50</b>
<b>Cervoplättli</b> s'Plättli mit Trochefleisch, Hamma und Hobelchäs natüürli usem Wallis	<b>37.50</b>
<b>Bündner Gärschtesuppe</b> so richtig feiss und tick nachem Orginal Rezäpt vo oisem Scheibocktschingg Tschäkky Donatz mit emene Päärli Wienerli	<b>14.50</b> <b>+ 5.50</b>
<b>Hafebeiz-Sushi</b> mit Trochefleisch, «crispy»-Style und mega oishii	<b>29.50</b>
<b>Hafebeiz-Rindstataar</b> klassisch mit allem drum und dra und de stadtbekannte Goldbürli	<b>21.50/ 36.60</b>
<b>Tour de Frigo</b> Suppe mit säb und diesem, dä Service weiss Bscheid	<b>10.50</b>
<b>Mini-Fondü</b> warum nöd mal chli Fondü zur Vorschiipiis?	<b>15.00</b>

## RACLETTE DIRÄKT VOM FÜÜR

<b>Valais de Heida</b>	<b>19.00</b>
<b>Bio Berghof</b> usem schöne Toggeburg	<b>19.00</b>
<b>S Bescht vo beidem</b>	<b>21.00</b>
<b>À discrétion</b>	<b>46.00</b>

**Dezuä gits Gschwellti, Gürkli, Silberzwible und huusgmachts Essiggmüäs**

## CHÄSFONDÜ

<b>Huusmischig</b> vom Franz Fäh usem Gstaad Palace	<b>34.50 p. P.</b>
<b>mit viil Trüffel</b>	<b>43.00 p. P.</b>
<b>mit Schämpis</b>	<b>39.00 p. P.</b>
<b>mit beidem</b>	<b>45.00 p. P.</b>
<b>Alphäsfondü</b> rezänt und würzig	<b>34.50 p. P.</b>

**Dezuä gits Gschwellti, Gürkli, Silberzwible und huusgmachts Essiggmüäs**

**Pimp dis Fondü:**

<b>Birä, Peperontschiiini oder Sämffrücht</b>	<b>je 4.00</b>
<b>Wienerschnitzel zum Tünkle</b>	<b>19.00 p. P.</b>

## MONGOLETOPF

Heiss, füürig, beschti Sache inere feine Bouillon gsütterlet. Wien es Schinuaas oder Shabu-Shabu, eifach uurchiger und zimli gsund.

<b>mit 250g Rind, Chalb und Gflügel gemischt</b>	<b>49.00 p. P.</b>
<b>je wiiteri 100 g</b>	<b>13.00</b>
und vil Gmüäs, mit huusgmachtä Söseli mit Pommfritt oder Riis	
<b>mit Trüffelpommfritt</b>	<b>+ 5.50</b>

## USEM SYLTER MUSCHELTOPF

<b>Muschle direkt vo üsem Sylter Muschelpuur (500 g)</b>	<b>19.50</b>
<b>oder à discretion, das heisst so viel du magsch esse</b>	<b>36.00</b>
wahlwiis uf Hörnumer Art (Wiiswii, Chnobl und Schalottä)	
oder uf Thai Art (Kokosmilch, Cörry, Zitronägraas und mit chli bums)	
<b>Chnolibrot</b>	<b>8.00</b>

## IMMER FEIN

<b>Wienerschnitzel</b> mit Preisselbeeri und Zitronä, wies mues syy	<b>43.50</b>
<b>Ghacket's und Hörnli</b> mit husgmachtem Öpfelmuäs und Riibchäs klassisch oder unklassisch vegan und nachhaltig fein	<b>24.50</b>
<b>Cervo Zermatt Burger</b> die gliiche Zuetaate wie im Orginal, eifach in Züri	<b>32.50</b>
<b>Capuns</b> klassisch oder vegetarisch, mit Chääs überbache und Böläschweizi	<b>18.00/28.00</b>
<b>Pasta mit Trüffel</b> anärä liechtä Rahmsoose	<b>32.00</b>
<b>Fischchnuschperli mit Tartaarsoosä</b> usem Zürisee — logo giz die au i de Hafebeiz	<b>29.50</b>
<b>Röschti</b>	
mit Späck, Spiegelei und Chääs überbachä	<b>21.50</b>
oder mit Tomaten und Raclettechääs	<b>19.50</b>
<b>De einzigartig Hiltl Vegi-Burger als Péclard Edition</b> im Pitabrot mit feiner Soosä	<b>22.50</b>
<b>En ganz grilliert Bio Forälle</b> vo dä Familiä Glauser us Bachs im Züri-Underland	<b>32.50</b>

## SCHWIIZER GÜGGELI

<b>Es ganzes oder es halbs Poulet im Chörbli</b> (öppe 700 g / 350 g)	<b>39.50 / 21.50</b>
<b>Wie hetsch es gern?</b>	
mit Chnobl, mit Peperontschiiini, mit Chrüterrahmsoosä, mit Barbekiuusoosä	
<b>Pouletflügeli im Chörbli</b> so vill wie'd magsch ässe, mit Barbekiuusoosä	<b>28.50</b>

## VOM GRILL

<b>Chalbsbradwurscht</b> mit Püürli	<b>9.90</b>
<b>Chäässchüblig</b>	<b>9.90</b>
<b>Mönchhofschiess, Poulet</b> Leydy's Kött mit Püürli (160 g)	<b>19.50</b>
<b>Pumpischiess, Rindshuft</b> Leydy's Kött mit Püürli (160 g)	<b>22.50</b>
<b>Chalbskotelett</b> mit Chrüüteranke und Grillgmüäs (350 g)	<b>72.00</b>
<b>Rib Eye</b> wie us de USA, eifach vo da, mit Chrüüteranke und Grillgmüäs (CH, 300 g)	<b>68.00</b>
<b>Tagesspecial vom Grill</b> immer es bsundrigs Schtuck, eifach de Service fröge	<b>Tagespriis</b>

## DÄZUE

<b>Pommfritt</b> klassisch und chnuschprig	<b>7.50</b>
<b>Cervo Fries mit Trüffel-Flavour</b> s'Original git's in Zermatt	<b>13.50</b>
<b>Herdöpfelsalat</b> frisch und wie fröhner	<b>6.50</b>
<b>Gschwellti</b> tolli Chnölle für wenig Böle	<b>6.50</b>
<b>Blattsalöötli</b> immer e gueti und frischi Idee	<b>6.50</b>
<b>Original Spreewaldgurke</b> ruck-zuck, knack-knack	<b>5.50</b>
<b>Riis</b> mit vill Liäbi gmacht	<b>6.50</b>
<b>Gmüäs</b> frisch und saisonal	<b>6.50</b>
<b>Röschti</b> füdlublutt im Butter goldbrun praate	<b>6.00 / 12.00</b>

## FEINS ZUM SCHLUSS

<b>Dai Dai</b> s'chline Glace-Pralinee isch ä Bombe	<b>2.50</b>
<b>Glace Chübeli vom Schlattguet in Herrliberg</b> diversi Sortä, eifach frögä	<b>6.90</b>
<b>Riesägreemschnittä</b> am beschtä für zwei	<b>25.00</b>
<b>Huusgmachtä Öpfelchüächli</b> mit Vanillesoosä wie bim Groosi	<b>14.50</b>
<b>Vermisell</b> mit Märäng und Schlagrahm	<b>12.50</b>
<b>Tschüiskeyk</b> schwär guet	

Fleisch, Fisch und Huän sind vo so nöch wie mögli und immer us de Schwiiz. Muschle us Dütschland. Für detailliert Informatione wäg Allergie oder Unverträglichkeite frögsch eifach oise Service.

Priisä sind in Schwiizerfranke und inklusiv Mehrwertstüür.