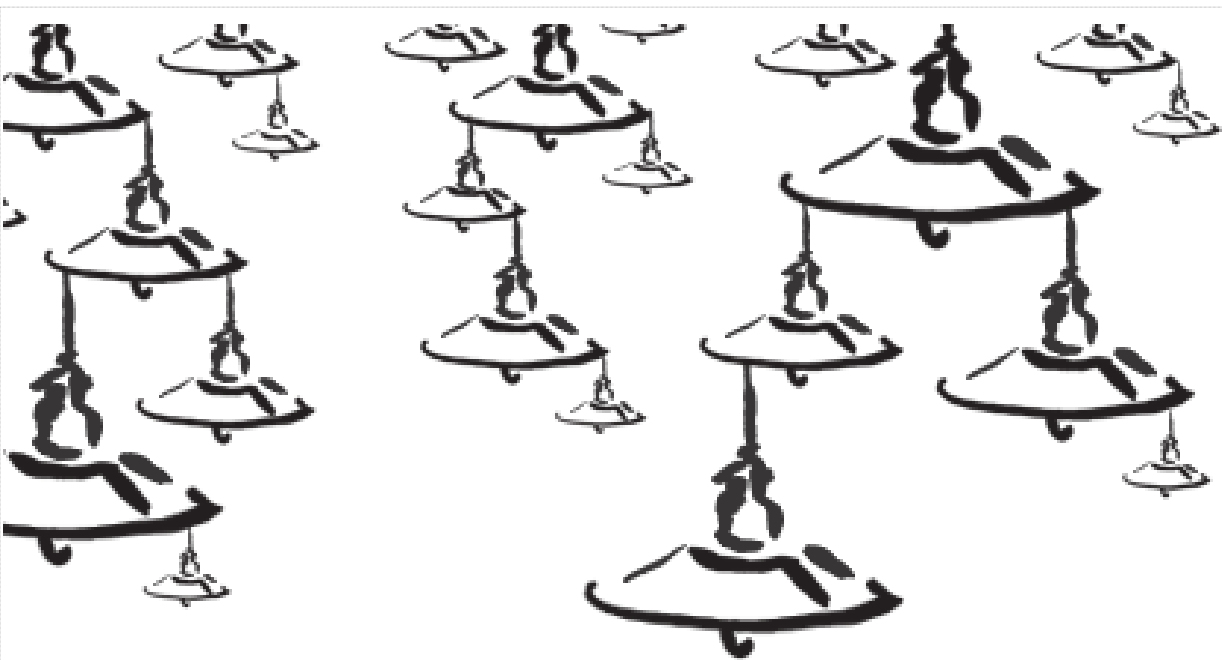




Karte



ueli der pächter

mediterrane küche

Aperitiv

CHF

9.50	cüpli prosecco
13.-	apérol spritz apérol prosecco
6.70	gespritzer wein
10.50	holundrio weisswein, holunderblütensirup, mineral
13.-	kir royal prosecco, cassis
9.-	blanc cassis
8.20	martini, campari, cynar, appenzeller
13.-	gin tonic
13.-	baccardi cola
4.80	san bitter alkoholfrei
4.80	orangensaft
5.-	tomatensaft

Weine

schweiz

CHF weiss

- 43.- domaine de soleure sauvignon blanc 2024
- 43.- st-saphorin 2024
- 46.- chardonnay lavaux 2023
- 49.- heida wallis 2024

CHF rot

- 46.- domaine de soleure trilogie 2022
- 44.- st.saphorin reserve 2024
- 67.- st-saphorin barrique syrah cabernet 2020

spanien

CHF weiss

- 41.- de alberto verdejo rueda 2024

CHF rot

- 45.- solabal crianza rioja 2022
- 72.- sierra cantabria reserva rioja 2019
- 54.- la petit agnès tinto priorat 2022

portugal

CHF **rot**

42.- terra d'alter AB 2022

42.- collinas de ançã selseccionada 2022

46.- terra d'alter reserva, v.r.alentejano 2021

57.- outeiro do mouro, v.r.alentejano 2020 | PARKER 90

italien

CHF **rot**

45.- primitivo 1954 IGT 2022

46.- ripasso crosarola superiore 2022

72.- amarone crosarola del valpolicella 2020

*W*eine

ÄNDERUNGEN IN DEN JAHRGÄNGEN VORBEHALTEN

Offenweine

offenweine flaschenqualität

CHF weiss

41.-	de alberto verdejo rueda spanien 2024	1dl 5.80
49.-	heida 2024	1dl 8.50

CHF rot

42.-	terra d'alter AB portugal 2022	1dl 6.50
42.-	collinas selseccionada portugal 2022	1dl 6.50
49.-	ciro black edition spanien 2022	1dl 8.50

Halbe

halbe

CHF weiss 0.5l

26.-	epesses schweiz	1dl 5.20
------	-----------------	----------

CHF rosé 0.5l

25.-	oeil de perdrix schweiz	1dl 4.90
------	-------------------------	----------

CHF rot 0.5l

34.-	rioja spanien 2021	
39.-	amarone italien 2021	

Vorspeisen

CHF	
25.-	antipasti-teller
9.-	hummus mit crissini
15.-	bruschetta geröstetes tomatenbrot
10.50	bunter seasonsalat
18.-	nüsslisalat mit ei und speck
16.-	nüsslisalat mit ei

Suppen

CHF	
9.-	tagessuppe

Fisch

CHF

- 39.- tagesfisch auf curryschat
- 39.- tagesfisch auf champagner-sauerkraut
- 39.- tagesfisch menière mit mandeln
- 43.- riesencrevetten gebraten mit knoblauch und kräutern

Fleisch

CHF

- 35.- hausgemachter rinds-cheeseburger «ueli der Pächter»
(gefüllt mit raclettekäse und speck)
- 45.- kalbs-cordonbleu mit rauchschinken und bergkäse
- 45.- rindsentrecôte mit kräuterbutter gratiniert
- 43.- saltim-bocca mit kalbfleisch
- 38.- piccata milanese mit pouletbrust auf tomatensauce
- 39.- kalbsleberli «ueli der pächter» an rotweinsauce
- 38.- pouletbrust im speckmantel auf champagner-sauerkraut

beilagen

reis, pasta, pommes frites, kartoffelschnitze

Vegetarisch

CHF

- 28.- spinat-feta knusperrolle auf gemüse mit hummus
- 27.- pilzknuspertasche auf gemüse dazu frischkäse
- 32.- auberginen-cordonbleu mit frischkäse gefüllt auf tomatensauce
- 32.- vegi-gemüse-burger «Ueli der Pächter»
- 27.- gemüseflammkuchen **vegan**

Piadinina

CHF

knuspriges italienisches fladenbrot

- 19.- margherita mozzarella tomaten
- 20.- dario viel knoblauch mozzarella tomaten
- 21.- al prosciutto schinken mozzarella tomaten
- 21.- hawaii schinken ananas mozzarella tomaten
- 24.- suiza speck bergkäse tomaten
- 24.- ricardo salami zwiebeln peperoni kapern tomaten mozzarella
- 24.- euro rohschinken feta getrocknete tomaten
- 24.- roma speck zwiebeln peperoni mozzarella tomaten
- 24.- grece zwiebeln feta peperoni oliven tomaten

Menu Zingaro *im Bauwagen*

- 58.- tischgrill im geheizten zigeunerwagen im garten mit poulet, schwein, kalb, rind, speck, wüurstchen, gemüse, kartoffeln, antipasti, salat und verschiedene hausgemachte saucen

FÜR 3-6 PERSONEN NUR MIT TELEFONISCHER RESERVIERUNG

Fondue im Gondeli

- 42.- fondue im geheizten gondeli im garten
mit salat, antipasti, brot pro person 300gr Käse

Süsses

CHF

14.50	warmer schoggikuchen mit vanille glace
14.50	italienischer zitronenkuchen mit stracciatella glace
8.80	café affogato espresso mit vanille glace
13.50	eiscafé kaffeeglace mit espresso und rahm
13.50	coupe italia tiramisu-, stracciatella-, chocoglace mit amaretto, Rahm
13.50	coupe baileys caramel und baumnussglace mit baileys, Rahm
13.50	coupe dänemark mit hausgemachter schoggisauce
13.50	sorbet colonel
13.50	caféglacé mit kirsch

Chf pro Kugel

4.-	vanille, chocolat, stracciatella, pistache mocca, caramel, tiramisu, baumnuss citronensorbet, zwetschgensorbet
1.50	schlagrahm

Schnaps

CHF

9.-	baileys 17vol%	4cl
10.-	cognac 40vol%	2cl
5.20	kernobst, pflümli, kirsch 40vol%	2cl
8.70	calvados, grandmarnier, williams 40vol%	2cl
9.-	vieille prune, vieille poire, williamine 40vol%	2cl
16.-	whiskey (dalwhinnie) 43 vol%	2cl

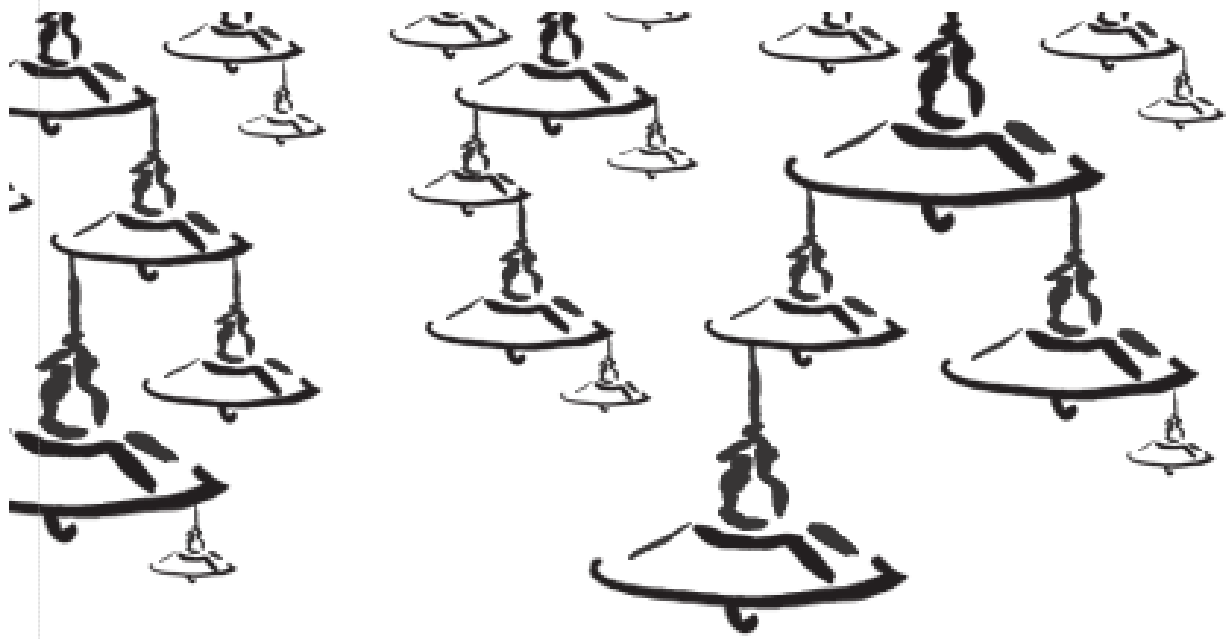
CHF **grappas**

9.-	grappa «ueli der pächter» 40vol%	2cl
8.-	dolcetta 42vol%, barbera 42vol%, moscato 42vol%	2cl
9.50	barolo 42vol%	2cl
9.50	nebbiolo, im portofass gelagert 44vol%	2cl
9.70	amarone 41vol%	2cl

-über zutaten in unseren gerichten, die allergien auslösen können,
geben unsere mitarbeitende gerne auskunft.

-unser brot wird in der schweiz hergestellt

-fleischdeklaration siehe eingangstüre restaurant



wie wär's mit einem gutschein vom ueli der
pächter?



ueli der pächter mediterrane küche

restaurant ueli der pächter gmbh
kim kaufmann | hauptstrasse 66
4566 kriegstetten |
032 675 60 01 www.udp.ch