

Freitag 12. und 19. November 2021



Cordon Bleu

Eine Beilage nach Wahl inklusive: Pommes Frites oder Salat

Klassisch

Vorderschinken | Raclette

Gefüllt mit Vorderschinken & Raclette

CHF 27.70

Südafrikanisch

Biltong | Chakalaka | Raclette

Gefüllt mit würzigem südafrikanischem Chutney, Biltong & Raclette

CHF 32.70

Schwedisch

Schinken | Zwetschgen | Raclette

Gefüllt mit Schinken, Getrockneten Zwetschgen & Raclette

CHF 29.70

Nach Wahl Cordon Bleu mit Kalbfleisch + CHF 10.00

Alle Cordon Bleu werden vom Schweinsnierstück hergestellt und mit einer Gemüse garnitur serviert

Freitag 12. und 19. November 2021



Hausgemachte Spätzlipfanne

Käse

mit Broccoli, Käse überbacken & Röstzwiebeln

CHF 21.70

Südafrikanisch

mit hausgemachtem Biltong, Süsskartoffeln, Peperoni und Chakalaka

CHF 27.70

Butter Chicken

mit würzigen Pouletstückchen, 24 Stunden eingelegt in Joghurt, Chili, Knoblauch und Ingwer, und fertig gestellt in einer sämigen Tomatenpüree Sauce

CHF 27.70

Unsere **Südafrikanische Spezialitäten** sind hausgemacht:

Biltong – Rindfleisch mit Debbie's Gewürzmischung am Stück mariniert und luftgetrocknet. Es verliert während dem Trocknen etwa die Hälfte seines Gewichts, und wird vor dem Verzehr dünn aufgeschnitten, ähnlich einem Mostbröckli.

Chakalaka – ein südafrikanisches Relish oder Chutney. Jede Familie hat ihr eigenes Rezept, wir kochen nach Debbie's Methode mit viel Gemüse, aber ohne Hülsenfrüchte, leicht pikant.

Freitag 12. und 19. November 2021



Cordon Bleu & Spätzliplausch

Reservation oder Bestellung für Take Away für

Freitag 12. und 19. November

044 548 1234

kreuz.debbies.dorfbeiz@gmail.com

Wir sind flexibel aber bitten Sie trotzdem, wenn möglich Ihr Cordon Bleu oder Spätzlipfanne **früh genug** zu bestellen, damit wir sicher alle Wünsche erfüllen können.

Bei der Bestellung die gewünschte **Beilage** auswählen und die **Zeit** angeben, wann Sie Ihre Essen abholen möchten.

Unterstützte Zahlungssysteme gerne in Bar oder

