

# Speisekarte



## Restaurant Cockpit Birrfeld

**Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer**

## Warme und Kalte Vorspeisen

Überbackene Schnecken 6 Stck.	14.50
Crevettencocktail mit Toast und Butter	16.50
Rauchlachstoast	12.50
Tatarbrötli	12.50

## Knackig, frische Salate vom Feld

Menusalat	6.00
Bunter Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	11.50
Nüsslisalat nach Grossmutterart	14.50
Nüsslisalat mit Lachsstreifen	15.50
Nüsslisalat mit Roquefortkäse & Birnen	15.50
Wintersalat mit Pouletstreifen garniert mit Mango	28.50

## Vom Suppentopf

Weissweinsuppe	10.50
Weissweinsuppe mit Wienerli	16.50
Tomatencrèmesuppe	10.50
Tagessuppe (fragen Sie unsere Mitarbeiter/innen)	6.00

## Kalte Gerichte

<b>Wurstsalat einfach</b>	<b>13.00</b>
<b>Wurstsalat garniert mit Salat oder Rösti</b>	<b>18.00</b>
<b>Wurst-Käsesalat einfach</b>	<b>16.50</b>
<b>Thonsalat garniert mit versch. Salaten</b>	<b>20.50</b>
<b>Portion Bündnerfleisch mit Hobelkäse</b>	<b>29.00</b>
<b>Portion Tatar mit Toast und Butter</b>	<b>35.00</b>
<b>Diverse Sandwiches mit Huusbrot</b>	<b>8.00</b>
<b>Sandwiche mit Bündnerfleisch</b>	<b>11.00</b>

## Haus – Klassiker

<b>Fidelio Schweinsleberli mit Butterrösti</b>	<b>19.00</b>
<b>1 Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Kalbfleisch und Champignon, Erbsli &amp; Rüepli</b>	<b>22.50</b>
<b>Kalbskopf an Rotweinsc.mit Salzkartoffeln</b>	<b>21.50</b>
<b>Kutteln an Tomaten - oder Weissweinsauce mit Salzkartoffeln</b>	<b>21.50</b>
<b>Fidelio Schweinskotelette natur mit Brot</b>	<b>25.00</b>
<b>Schweinsfilet nach Thai-Art mit gelbem Curry &amp; Kokosmilch serviert mit gebratenem Reis</b>	<b>32.50</b>

## Immer wieder gut....

<b>Spätzlipfanne mit Savelat, Speck, Gemüse &amp; Pilzsauce</b>	<b>21.00</b>	
<b>Speckrösti mit Käse &amp; Spiegelei</b>	<b>19.50</b>	<b>15.50</b>
<b>Burebratwurst mit Zwiebelsauce</b>	<b>15.00</b>	
<b>Burebratwurst mit Zwiebelsauce &amp; Rösti</b>	<b>20.50</b>	
<b>Schweinssteak, Kräuterbutter, Pommes frites &amp; Gemüse</b>	<b>28.50</b>	
<b>Schweinsfilet serviert auf Pfeffernudeln mit Gemüse</b>	<b>35.00</b>	
<b>Pouletgeschnetztes an Currysauce, Früchten &amp; Reis</b>	<b>24.50</b>	
<b>Pouletflügeli (6 Stück) mit Pommes frites oder Blattsalat</b>	<b>19.50</b>	
<b>Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln</b>	<b>27.50</b>	<b>22.00</b>
<b>Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites</b>	<b>25.50</b>	<b>20.50</b>
<b>Kalbs-Cordon bleu mit Pommes frites &amp; Tagesgemüse</b>	<b>38.00</b>	
<b>Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“ mit Butterrösti</b>	<b>38.50</b>	
<b>Lammfilet „provençale“ mit Lyonerkartoffeln &amp; Gemüse</b>	<b>39.00</b>	
<b>Rumpsteak an Diabolosauce, Pommes Alumettes &amp; Gemüse</b>	<b>28.50</b>	
<b>Entrecôte, 200gr. serviert mit Sauce Béarnaise Kroketten &amp; Gemüse</b>	<b>42.00</b>	
<b>Frühlingsrollen mit verschiedenen Salaten (vegi)</b>	<b>19.50</b>	

## Pasta...Pasta

Spaghetti „Aglio, Olio e Peperoncini (vegi)	19.50	15.50
Spaghetti Carbonara	21.00	17.50
Spaghetti Bolognese	21.00	17.50
Hausgemachte Lasagne gratiniert	21.00	
Kürbisravioli mit Pinienkernen serviert mit Sprienz & brauner Butter (vegi)	22.00	18.50

## Burgers (Aus Schweizer Rindfleisch)

Cockpit-Burger mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln	13.00	
Doppeldecker mit Käse, Speck, Tomaten, Gurken, Zwiebeln	16.00	
Cheese -Burger mit Käse, Gurken, Tomaten, Zwiebeln	16.00	
mit Pommes frites oder Blattsalat Preiszuschlag	5.50	
Portion Pommes frites mit Ketchup (vegi)	9.00	

## Fische

Eglifilet meunière Salzkartoffeln & Gemüsebouquet	32.50	
Egli-Knusperli, Sauce Tartar mit Salzkartoffeln oder Blattsalat	26.50	22.00

## Winterzeit-Fonduezeit

Ob Käse – oder Fleisch...  
ein Fondue für Gemütlichkeit...

Käsefondue a la Chef (Hausmischung) pro Pers. mit Brot, Kartoffeln & Ananas	25.00
Fondue Chinoise oder Bourguignonne pro Pers. mit Rind-und Pouletfleisch (220 gr.) verschiedene Saucen, Pommes frites oder gebratener Reis	45.00
pro 100 gr. Fleisch Supplement	10.00

## Für e Gluscht oder Zwüschdüre

1 Paar Wienerli mit Brot	8.50
Handy Toast	8.50

Lammcarée**	Entrecôte**	Pouletbrust**
Austr./CH	Argent./CH	CH
Neuseeland	Australien/Jrrland	Thailand

\*\*kann mit Antibiotika und/oder anderen Antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.  
Alle anderen Fleischsorten stammen aus der Schweiz. Fragen Sie unsere  
Servicemitarbeiter/innen,  
sie geben Ihnen weitere Auskünfte.

## Die süsse Seite des Lebens

<b>Gebrannte Crème nach Grosi's Rezept</b>	<b>9.50</b>
<b>Caramelköppli mit Rahm (Hausgemacht)</b>	<b>7.50</b>
<b>Rotwein-Zwetschgen mit Zimtglace</b>	<b>10.80</b>
<b>Öpfuchüechli mit Vanilleglace oder Vanillesauce</b>	<b>11.50</b>
<b>Vermicelle mit Rahm</b>	<b>12.50</b>
<b>Coupe Nesselrode</b>	<b>12.50</b>

