

## Vorspeisen Kalte Gerichte

Maissuppe mit Champagner    
mit Rahmhaube  
CHF 5.50 / CHF 9.50

Seeländer Blattsalat     
mit Hausdressing  
CHF 7.50 / CHF 19.50

Spätsommer-Salat   
mit Auberginenröllchen, Parmesan, Rucola  
und Croûtons  
CHF 15.50 / CHF 21.50

Rinds Carpaccio „Schmiedstube“    
dünne Tranchen rohes Rindfleisch  
mit Aione-Olivenöl, Parmesan und Rucola  
CHF 29.50 / mit Pommes Frites CHF 31.50

Schmiede-Plättli  
Landrauchschinken, Bauernwurst,  
Trockenfleisch und Greyerzerkäse  
dazu Hausbrot  
CHF 22.00 / CHF 28.00

Roastbeef-Teller   
rosa gebraten und kalt aufgeschnitten  
mit Tatarsauce  
CHF 27.50 / mit Pommes frites CHF 29.50

Cervelatsalat   
mit Frenchdressing, garniert mit  
Ei und Zwiebelringe  
CHF 23.50 / mit Käse CHF 26.50

Rinds-Tatar „Schmiedstube“   
feines Rindfleisch mit Hausmix  
dazu Toast und Butter  
CHF 26.50 / CHF 35.00  
mit Cognac oder Whiskey  
CHF 28.50 / CHF 37.00

Tatarbrötli  
garniert mit kleinem Salatbouquet  
CHF 16.00

Auf Anfrage sind die gekennzeichneten Gerichte  
in folgenden Ernährungsformen erhältlich:

 **Zöliakie** Dieses Gericht ist auch Gluten frei erhältlich.

 **Vegetarisch:** Dieses Gericht ist auch vegetarisch erhältlich.

 **Lactosefrei:** Dieses Gericht ist auch Lactosefrei erhältlich

**Allergene Inhaltstoffe** Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeitenden Auskunft über die Allergenen Inhaltsstoffe unserer Gerichte.

**Fleischdeklaration:** Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen sind beim entsprechenden Gericht / Aushang erwähnt.

## Hauptgang

Cordon-bleu „Schmiedstube spezial“  
vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Greyerzerkäse  
dazu Pommes frites  
CHF 32.00

Seeländer Schweinsbratwurst  
mit Zwiebelsauce  
dazu Pommes frites **oder** Rösti  
CHF 26.50

Walters Metzgerspaghetti  
Spaghetti an Speck-Rahmsauce  
mit Schweins- und Kalbsbratwürstchen  
CHF 27.50

Strozzapreti Emilia  
Gedrehte Teigwaren mit Landrauchschinken  
geschwenkt in Olivenöl aus Aione, Knoblauch, Kirschtomatenconfit  
Parmesan und Rucola  
CHF 25.50

Gebratenes Pouletoberschenkelsteak    
BBQ - Sauce  
mit Pommes Frites oder Salat  
CHF 26.00

Wiener Schnitzel  
vom Kalb mit Pommes frites  
CHF 42.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“    
mit Champignonrahmsauce  
dazu Rösti  
CHF 29.50 / CHF 37.50

Zanderknusperli (TR)  
mit Pommes Frites oder Salat  
CHF 23.00 / CHF 28.00

Süsskartoffel, Kichererbsen-Spinat Curry     
dazu Glutenfreies Wrap  
CHF 25.00

Spätsommer-Spaghetti   
Spaghetti mit Artischocken, Kirschtomaten,  
Sauerrahm und schwarzen Baumnüssen aus der Schweiz  
in Aione Olivenöl geschwenkt  
CHF 25.00

### zum Apéro, eine Auswahl

Martini, ohne Alkohol <i>mit Tonic oder Citro</i>	4 cl	5.00 <i>6.00</i>
Sanbitter, ohne Alkohol	10 cl	4.50
Chinotto San Pellegrino	20 cl	4.50
Tomatensaft	20 cl	4.50
Gespritzter Weisswein mit Citro oder Mineralwasser	10 cl	6.50
Apérol Spritz Prosecco mit Apérol	10 cl	9.50
Prosecco, Cüpli	10cl	7.00

### Offene Weine

<b>Vully</b> AOC, <i>Chasselas</i> Familie Schmutz, Vully	10 cl	5.00
<b>Yvorne</b> AOC, <i>Chasselas</i> Artisans Vignerons d'Yvorn	10 cl	5.50
<b>Terre di Gudo Bianco</b> DOC, <i>Merlot weiss</i> Terre di Gudo, Tamborini, Tessin	10 cl	7.00
<b>Chardonnay "le Tsare"</b> AOC, <i>Chardonnay Wallis</i> Niklaus Wittwer, Wallis	10 cl	6.00
<b>Rosado Castilla y León</b> <i>Tempranillo</i> F.Perez Adria Villafranca	10 cl	5.50
<b>Aione VDT, Toscana</b> <i>Sangiovese / Cabernet Sauvignon</i> <i>Cabernet Franc</i> Podere L'Aione, Montecatini, Toscana, Italien	10 cl	8.50
<b>Epesses rouge</b> <i>Pinot Noir</i> Union Vinicole Cully	10 cl	5.50
<b>Merlot Ticino «Runchet »</b> DOC, <i>Merlot rot</i> Tamborini, Tessin	10 cl	6.30
<b>Tempranillo «Adelio»</b> <i>Tempranillo</i> Bodegas Fontana, La Manche, Kastilien	10 cl	5.00

### Biere

#### Feldschlösschen vom Fass:

Hopfenperle 5,2 %	25 cl	4.20
oder alkoholfrei	40 cl	5.30

#### Schneider Weisse vom Fass:

aus Bayern 5,4%	30 cl	5.10
	50 cl	7.10

#### in der Flasche:

Dunkle Hopfenperle, 5,5%	33 cl	4.50
Bärner Müntschi, 4,8%	33 cl	5.00

### Wasser, Saft und Süssgetränke

#### offen im Glas:

Hahnenwasser mit Sprudel	25 cl/50 cl	2.50/5.00
Hahnenwasser, nature	25 cl/50 cl	1.50/3.00
Citro	25 cl/50 cl	3.10/5.50
Eistee «Fährbeizli»	25 cl/50 cl	3.50/5.50
Orangensaft	25 cl	4.00
Sirup (für Erwachsene)	25 cl	2.00

#### im Fläschli:

Rhazünser / Arkina	40 cl/80 cl	5.50/8.50
Coca Cola / Light / Zero	33 cl	4.50
Fanta / Sprite	33 cl	4.50
Rivella rot / blau	33 cl	4.50
Süssmost	33 cl	4.50
Apfelschorle	33 cl	4.50
Kandt, Tonic aus dem Seeland	20 cl	4.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.50
Artisan Limonade	33 cl	5.50

### zum Abrunden, eine Auswahl

<b>L'Aione Grappa Classica 42°</b> Podere L'Aione, Toscana, Italien klarer, intensiver Geschmack	2 cl	9.50
<b>L'Aione Grappa Riserva 42°</b> Podere L'Aione, Toscana, Italien aus Merlottrauben und 18Mt im Barrique	2 cl	12.00
<b>Grappa Nardini Riserva 50°</b> Aquavite di pure vinaccia doppia rettificata der echte rustikale Grappa	2 cl	8.50