





Vorspeisen Kalte Gerichte

Maissuppe mit Champagner   *auf Anfrage*
mit Rahmhaube
CHF 7.00 / CHF 10.00

Seeländer Blattsalat   *auf Anfrage*
mit Hausdressing
CHF 9.00 / CHF 19.50

Quiche mit Tomaten und Ziegenkäse 
mit buntem Blattsalat
18.00

Schmiede-Plättli
Landrauchschinken, Bauernwurst,
Trockenfleisch und Greyerzerkäse
dazu Hausbrot und Butter
CHF 23.00 / CHF 29.00

Rinds-Tatar „Schmiedstube“  *auf Anfrage*
feines Rindfleisch mit Hausmix
dazu Toast und Butter
CHF 27.50 / CHF 36.00

mit Cognac oder Whiskey
CHF 29.50 / CHF 38.00

Tatarbrötli
garniert mit kleinem Salatbouquet
CHF 16.00



Schmiedstube – Ade mitenand!

Wir lassen unsere Schmiedstube-Klassiker aus den letzten 40 Jahren
noch einmal Revue passieren. En Guete!

Lassen Sie sich jede Woche neu überraschen!

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 32.50



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 26.50
Auch vegetarisch erhältlich CHF 25.00 

Pouletschenkelsteak 
mit BBQ Sauce
mit Pommes Frites oder Salat
CHF 28.00

Wiener Schnitzel
vom Kalb mit Pommes frites
CHF 43.00

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

Suure Mocke  *auf Anfrage*
Selbstgebeizt, schon fast eine Legende
mit Kartoffelstock
CHF 36.50

Berner Platte
mit 6 Sorten Fleisch
dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln
CHF 39.50

Zanderknusperli (TR)
mit Pommes Frites oder Salat
CHF 26.00 / CHF 30.00

Süsskartoffel, Kichererbsen-Spinat Curry
  *auf Anfrage*
dazu Glutenfreies Wrap
CHF 26.00

zum Apéro, eine Auswahl

Martini, ohne Alkohol <i>mit Tonic oder Citro</i>	4 cl	5.00 6.00
Sanbitter, ohne Alkohol	10 cl	4.50
Chinotto San Pellegrino	20 cl	4.50
Tomatensaft	20 cl	4.50
Gespritzer 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

Vully AOC, <i>Chasselas</i> Familie Schmutz, Vully	10 cl	5.00
Yvorne AOC, <i>Chasselas</i> Artisans Vignerons d'Yvorn	10 cl	6.00
Terre di Gudo Bianco DOC, <i>Merlot weiss</i> Terre di Gudo, Tamborini, Tessin	10 cl	7.00
Chardonnay "le Tsare" AOC, <i>Chardonnay Wallis</i> Niklaus Wittwer, Wallis	10 cl	6.00
Rosado Castilla y León <i>Tempranillo</i> F.Perez Adria Villafranca	10 cl	5.50
Aione VDT, Toscana <i>Sangiovese / Cabernet Sauvignon</i> <i>Cabernet Franc</i> Podere L'Aione, Montecatini, Toscana, Italien	10 cl	8.50
Salve VDT, Toscana <i>Sangiovese</i> Podere L'Aione, Montecatini, Toscana, Italien	10 cl	9.00
Pinot Noir <i>Pinot Noir</i> Silou Wines, Tüscherz bei Biel	10 cl	6.00
Merlot Ticino «Runchet» DOC, <i>Merlot rot</i> Tamborini, Tessin	10 cl	6.50
Mas Bécha Classique <i>Syrah, Grenache, Mourvedre</i> Côte du Roussillon, Frankreich	10 cl	7.00
Tempranillo «Adelio» <i>Tempranillo</i> Bodegas Fontana, La Manche, Kastilien	10 cl	5.00

Biere

Feldschlösschen vom Fass:

Hopfenperle 5,2 %	25 cl	4.60
oder alkoholfrei	40 cl	5.70

Schneider Weisse vom Fass:

aus Bayern 5,4%	30 cl	5.50
	50 cl	7.50

in der Flasche:

Dunkle Hopfenperle, 5,5%	33 cl	4.80
Bärner Müntschi, 4.8%	33 cl	5.50

Wasser, Saft und Süssgetränke

offen im Glas:

Hahnenwasser mit Sprudel	25 cl/50 cl	3.50/5.50
Hahnenwasser, nature	25 cl/50 cl	1.50/3.00
Citro	25 cl/50 cl	3.50/5.50
Eistee «Fährbeizli»	25 cl/50 cl	3.50/5.50
Orangensaft	25 cl	4.50
Sirup (für Erwachsene)	25 cl	2.00

im Fläschli:

Rhazünser / Arkina	40 cl/80 cl	5.50/9.00
Coca Cola / Light / Zero	33 cl	4.70
Fanta / Sprite	33 cl	4.70
Rivella rot / blau	33 cl	4.70
Süssmost	33 cl	4.70
Apfelschorle	33 cl	4.70
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

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