

VORSPEISEN/STARTERS

- Gemischter Blattsalat / *mixed leaf salad with tomatoes* (C,G) 12.50
- Salat Caprese / *salad caprese* (G,A,C) 14.00
- Gewürztes Rindstartar* „Caschu Alp“, angereichert mit diversen Zutaten,
mit Toastbrot und Butter (A,C,G,M) 24.00
mit Whisky oder Cognac / *with whisky or cognac* + 6.00
spiced beeftartar „Caschu Alp“ with toastbread and butter*
- Vitello* Tonnato Caschu Alp, eine Leidenschaft für sich (C,D,G) 18.00
(dünn geschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce)
vitello tonnato Caschu Alp, thin sliced cold veal on tuna-sauce*
- Fitness Teller mit Poulet*streifen (A,H,M) 26.50
fitness plate with chicken strips

SUPPEN/SOUPS

- Karotten- Ingwersuppe (A,C,G,N,O) 12.00
carrot-ginger soup
- Tafelspitzbouillon mit Kräuterflädle (A,C,L) 13.00
bouillon with homemade sliced herbs-omlette (made out of milk, flour and eggs)
- Stöösler Heusuppe, verfeinert mit Rahmhaube und Zimtcroûtons (A,C,G,L,O) 14.00
hay soup with hay from Stoos, topped with whipped cream and cinnamon croutons

VEGETARISCHE UND PASTA GERICHTE / VEGETARIAN AND PASTA MEALS

- Veganes chili sin carne (scharf) (A,F,L,O) 27.00
vegan chili sin carne (spicy)
- Veganes Gyros auf Gemüse-Curry mit Sprossen (A,F,L,O) 27.00
vegan gyros on vegetable-curry with sprouts
- Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomaten & Parmesan (A,C,G) 29.00
homemade potato gnocchi with tomatoes & parmesan cheese
- Hausgemachte Linguine an Tomatensauce & Basilikum (A,C,G) 26.00
homemade linguine at tomato sauce and basilicum

*Herkunft/origin Schweiz/Switzerland

HAUPTGERICHTE FLEISCH/MAIN COURSES MEAT

- Rindstartar* „Caschu Alp“ angereichert mit diversen Zutaten,
Toastbrot und Butter (A,C,G,M)
mit Whisky oder Cognac / *with whisky or cognac*
beeftartar served with various ingredients, with toasted bread and butter*

32.00
+ 6.00
- Gebratenes Rindsfilet** (200 gr), mit gegrilltem Gemüse
und hausgemachten Wedges und mit weisser Pfeffersauce (L,G,O)
*roasted fillet beef** (200 gr) with grilled vegetables and home made
wedges and with peppersauce*

48.00
- Kalbsgeschnetzeltes* nach Zürcher Art, mit knuspriger Butterrösti
aus frisch geriebenen Kartoffeln (G,O,L)
sliced veal zurich style with crispy hash browns from freshly grated potatoes*

42.00
- Mistkratzerli* in 2 Gängen serviert (Wartezeit 35 Minuten)
1. Gang mit Bratkartoffeln, 2. Gang mit Gemüse (G,L)
whole small chicken, served in 2 courses (waiting period 35 minutes)
1st course with fried potatoes, 2nd course with vegetable*

36.00
- Chateaubriand** flambiert (ab 2 Personen) Preis pro Person
mit reichhaltiger Gemüse garnitur und Beilage nach Art des Hauses,
hausgemachte Sauce Béarnaise (C,G,O,L)
*chateaubriand** flambéed (up from 2 persons) per person
with vegetabeles and different side-dishes, home made béarnaise sauce
2x Teller-Service/double plate-service*

56.50

HAUPTGERICHTE FISCH/MAIN COURSES FISH

- Zander* „purple curry“ auf Kartoffelstock
mit Ruccolaöl und Tomaten (A,G,D,L,O)
pike-perch „purple curry“ on mashed potatoes with rocketoil and tomatoes

40.00
- Hausgemachte Linguine mit gebratenen Steingarnelen***
an Safransauce (A,C,B,R,G,L,O)
*homemade linguine*** with roasted prawns, with saffron sauce*

39.00
- Haugemachte Linguine in Verbenesauce mit Lachs***** (A,C,D,G,L,O)
*homemade linguine in verbenesauce with salmon******

37.00

*Herkunft/origin Schweiz/Switzerland

**Herkunft/origin Irland/Ireland

***Herkunft/origin Vietnam

****Herkunft/origin Philippinen/Philippine

*****Herkunft/Norwegen/Norway

KALTE GERICHTE/ COLD DISHES

- Bauernplatte garniert, 1 Portion (G) 28.00
garnished farmer-plate, 1 portion
- Käseplatte, 1 Portion (G) 28.00
cheese-plate, 1 Portion
- Wurstsalat* ohne Käse, garniert (G,M) 16.00
garnished sausage-salad without cheese*
- Wurst*-, Käsesalat, garniert (G,M) 19.00
garnished sausage- cheese- salad*

KINDERKARTE/ CHILDREN'S MENU

- Kalbsschnitzel* mit hausgemachten Linguine oder Bratkartoffeln (A,C,L,O,G) 16.50
veal-cutlets with homemade Linguine or fried potatoes*
- Chicken-Nuggets** mit Bratkartoffeln (A,C,G) 14.00
*chicken-nuggets** with fried potatoes*
- Penne an frischer Tomatensauce (A,C,G) 12.00
penne with fresh tomato-sauce
- 1 Paar Wienerli* mit Bratkartoffeln oder Bouillon (L) 12.00
1 pair of Wienerli with fried potatoes or soup of bouillon*
- Bouillon mit Einlage (A,C,L) 5.50
bouillon with insert

*Herkunft/origin Schweiz/Switzerland

**Herkunft/origin Brasilien/Brasil

DESSERT / *DESSERTS*

- Crème Brûlée (creme catalana) *(C,G)* 11.00
creme brulee
- Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott *(A,C,G)* 18.00
austrian pancake with plum compote
- Hausgemachter Apfelstrudel / *homemade apple strudel (A,C,G)* 12.00
mit Vanilleeis oder Vanillesauce / *with vanilla icecream or vanilla sauce* + 3.00
- Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokoladenkern 15.00
mit Vanilleeis und Schlagrahm *(A,C,G,H,N)*
chocolate cake with liquid chocolate core, with vanilla icecream and whipped cream
- Caschu Alp Café (Espresso, Vanilleeis) 11.50
mit Wuschl Holunder Edellikör) *(G,C)*
caschu alp coffee (espresso, vanilla icecream with elder noble liqueur)
- Vanilleeis mit Zwetschgenkompott *(G,C)* 8.00
vanilla ice cream with plum compote
- Eiskaffee mit Kirsch *(G)* 12.50
iced coffee with Kirsch
- Wiener Eiskaffee *(G,C)* 10.00
viennese iced coffee
- Grapefruit-Sorbet with Campari 10.50
grapefruit-sorbet with campari
- Zitronen-Sorbet mit Wodka (Smirnoff) 12.00
lemon-sorbet with vodka (Smirnoff)
- Diverse Glacen* und Sorbets**, pro Kugel 4.00
various icecream and sorbets*, per ball*
- +jede weitere Kugel 2.50
each additional ball
- Rahmzuschlag *(G)* 2.00
extra whipped cream

*Auswahl an Glace: Erdbeer, Vanille, Schokolade, Kaffee
Icecream selection: strawberry, vanilla, chocolate, coffee

**Auswahl an Sorbets : Zitrone, Grapefruit, Mango, Zwetschgen, Aprikosen
sherbet selection: lemon, pampelmuse, mango, plums, apricots