

+



3/15/2017

Häzlich Willkommen bi üüs im Restaurant Dörfli z`Üdike

Liebe Gäste, Liebe Freunde, wir begrüssen Sie recht herzlich im „Dörfli“. Geniessen Sie unvergessliche Stunden mit Freunden in gemütlichem Ambiente, und lassen Sie sich von der Dörfli Gastlichkeit verzaubern.

Wir verfügen über Räumlichkeiten für Bankette, Familienfeste etc. für bis zu 400 Personen.

In den Monaten von Mai bis Oktober lädt unsere Sommerterrasse zum gemütlichen verweilen ein.

Wir leben im Dörfli eine moderne, aber stets der Tradition verpflichtete Küche, die sich am regionalen, saisonalen Angebot orientiert. Wir kennen unsere Lieferanten persönlich, und pflegen unsere Kontakte bestens, denn Qualität beginnt beim Einkauf.

Alle unsere Rohstoffe sind von bester Qualität und vorzugsweise aus regionaler Produktion.

Herkunftsländer unserer Fleischerzeugnisse

Rind Uitikon CH / USA*/ Irland

Kalb CH / Schwein CH / Lamm CH

Wurstwaren CH

Poulet CH / Mistkratzerli CH

Dafür stehen wir ein:
Charlotte Reinmann
Marco Talarico
und das gesamte Dörfli Team

*kann mit Hormonen u/o Antibiotika versehen sein



Suppen - Vorspeisen - Salate - Kalte Teller

Suppen

Tagessuppe Fr. 6.50

Rüebli-suppe mit chli Ingwer
Fr. 9.50

Tomatensuppe mit Basilikum
und Chrütli Fr. 9.50

Salate

Grüner Blattsalat Fr. 8.50

Gemischter Salat Fr. 10.00

Üdiker Salat mit Speck,
Champignons
und Brotroutons Fr. 15.00

"Mein Salat"

Gemischte Blattsalate mit saisonalen
Früchten und gebratenen
Pouletstreifen Fr. 26.50

Siedfleischsalat

garniert Fr. 26.50

Kalte Teller

Wurst-Käsesalat garn. Fr. 19.50

Wurstsalat garniert Fr. 19.50

Käsesalat Fr. 19.50

Thonsalat garniert Fr. 21.50

einfach Fr. 15.00

einfach Fr. 15.00

einfach Fr. 15.00

einfach Fr. 15.00

Kalter Teller garniert Fr. 21.50

mehrere Personen p.P. Fr. 19.50

Brotsandwich Fr. 6.50

Bündnerfleisch Fr. 8.50

Rindfleisch Tatar mit Toast + Butter
mild, medium, scharf oder feurig Fr. 29.50

das Kleine Fr. 25.00



Hauptspeisen

denken Sie immer daran wir verarbeiten nur Frischwaren d.h. äs het so lang's het!!

Kalbschnitzel Natur an Champignonsrahmsauce mit Nudeln und Gemüse	Fr. 39.50
Spare Ribs an feiner Marinade im Ofen geröstet Pommes Frites	Fr. 36.50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	Fr. 28.50
Die kleine Portion	Fr. 23.50
Pouletbrust mit frischem Gemüse	Fr. 26.50
Spargelrisotto mit Bärlauch und Reibkäse	Fr. 26.50
Kalbs- oder Schweine Cordon-Bleu hausgemacht gefüllt mit herzhaftem Käse vom Feusisberg drzue git's Pommes Frites	39.50/28.50
Cordon-Bleu vom Huhn gefüllt mit Rohschinken und Käse serviert mit Pommes Frites	Fr. 26.50
Schweinesteak huusgmachte Chrüüterbutter Pommes Frites und chli Gmües	Fr. 28.50
DAS Wiener Schnitzel (Kalb) mit Pommes Frites und Preiselbeer Gelee	Fr. 38.50
die kleine Portion	Fr. 28.50



Unsere Röschi's

Winzer Röschi
mit Schinken und Chääs
überbacken, 1 Spieglei

Fr. 19.50

Metzger Röschi
mit gebratenem Fleischkäse
und 1 Spieglei

Fr. 19.50

Edi's Bratwurst vom Edi üsem Nochber em Metzger
mit Rotwyjus und
huusgmachter Röschi

Fr. 19.50

Kalbsleberli mit Zibele und Chrüütli
drzue git's Röschi
Die Kleine

Fr. 38.50

Fr. 28.50

Züri Gschnätzlets

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce mit Röschi Fr. 39.50

Die kleine Portion Fr. 28.50

Vegi Ecke

Kräuter Teigwaren

Fr. 23.50

Röschi mit Pilz

Fr. 21.50

Chäässpätzli mit gröstete Zibele, Chääs und Apfelmues

Fr. 19.50

Viel frisches Gemüse

Fr. 23.50



Warme Getränke mit Alkohol

Kaffee Fertig mit Träsch Zwetschge	4 cl	Fr. 6.50	Baileys Latte	2 cl	Fr. 12.50
Kaffee Dörfli mit Kirsch und Nidle	4 cl	Fr. 8.50	Baileys Hot Chocolate	2 cl	Fr. 14.50
Irish Coffee mit Ballantine	4 cl	Fr. 12.50	Tee Rum,	2 cl	Fr. 7.80
			Corretto Grappa	1 cl	Fr. 7.50

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Kaffee HAG	Fr. 4.20	Cappuccino mit Milchschaum	Fr. 5.00
Milchkaffee	Fr. 4.50	Latte Macchiato	Fr. 6.00
Doppelter Espresso	Fr. 6.50	Milch heiss oder kalt	Fr. 4.20
Kaffee Mélange	Fr. 7.50	Schoggi oder Ovi heiss oder kalt	Fr. 4.20
Diverse Punsch	Fr. 4.20	Der besondere Tee	Fr. 5.00

Biere im Offenausschank

Feldschlösschen Original im Offenausschank % vol.

Herrgöttli mit und ohne Alkohol	2 dl	Fr. 3.50	4.8
Chübeli, Stange mit und ohne Alkohol	3 dl	Fr. 4.50	
Grosses mit und ohne Alkohol	5 dl	Fr. 6.80	
Spezli im Fläschli, Dunkle Perle Fläschli	33cl	Fr. 5.00	
Grosse Flasche	5 dl	Fr. 6.80	
Schneider Weisse	5 dl	Fr. 8.00	

Long Drinks

Gin pur	4 cl	Fr. 8.00	37.5
Vodka pur		Fr. 8.00	
Scotch Ballantines, Bourbon		Fr. 9.00	40
Div. Whisky	ab	Fr. 8.00	
Baccardi Rum		Fr. 8.00	37.5
Mineralwasser oder Tonics		Fr. 5.00	

Alkoholfreie Getränke

Im Offenausschank	3 dl	5 dl	L
in der Karaffe		7.50	14.00
Nature Mineralwasser, Citro	Glas 4.00	Glas 5.70	
Rivella, Eistee, Coca Cola			
<u>Fläschli à 3 dl</u>		<u>Fläschli à 2 dl</u>	
Nature Mineralwasser, Elmer Citro	5.00	Schweppes Tonic/ Bitter Le	Fr. 5.00
Sinalco, Cola und Cola Light	5.00	Traubensaft, O-Saft, To-Saft	Fr. 5.50
Rivella rot, blau und grün, Süssmost	5.00	Shorley Möhl 33cl	Fr. 5.50

Sekt und Champagner

75 cl Moet et Chandon	Fr. 95.00		
75 cl Prosecco	Fr. 55.00	1 dl Cupli Prosecco	Fr. 9.50

Apero Getränke

						% vol.
Campari Cynar, Martini rot+weiss,	4 cl	Fr. 5.50	23	Underberg Portionen		Fr. 6.00 44
Fernet Branca Portionen	2 cl	Fr. 6.00	42	Pastis Duval	4 cl	Fr. 6.00 40
Sherry, Porto weiss/rot	6 cl	Fr. 7.00	15	Appenzeller	4 cl	Fr. 5.50 29
Ramazotti	4 cl	Fr. 7.00		Grand Marnier	4 cl	Fr. 8.00 40
Aperol		Fr.12.50				

Spirituosen

Einheimischer Marc	2 cl	Fr. 7.00	42	Vieille Prune, Cointreau	2 cl	Fr. 8.00
Kirsch, Quittenen, Calvados	2 cl	Fr. 7.00	37.5	Vecchia Romagna	2 cl	Fr. 7.00
Grappa, Williams, Pflümli	2 cl	Fr. 7.00	40	Rémy Martin	2 cl	Fr.10.00
Träsch, Zwetschgen, Chrüter	2 cl	Fr. 4.00	45	Baileys Irish Cream	4 cl	Fr. 9.00 17
Amaretto di Saronno	2 cl	Fr. 6.50				

Sämtliche Preise verstehen sich netto inkl.MwSt

Weine offen

<u>Weiss:</u>	1 dl	2 dl	3 dl	1/2 L		
Dörfli-Wy Chasselas du Valais	5.00	10.00	15.00	25.00	Gschpritzte Wisse	7.00
Féchy	5.50	11.00	16.50	27.50		
Epresses	5.50	11.00	16.50	27.50		

<u>Rot:</u>	1 dl	2 dl	3 dl	1/2 L
Dörfli-Wy Dôle du Valais	5.00	10.00	15.00	25.00
Navarra „3 Bandas”	5.00	10.00	15.00	25.00
Pinot de Salguenen	5.50	11.00	16.50	27.50
Cabernet Sauvignon Cal.	5.50	11.00	16.50	27.50

Öpfelwii

Suure Moscht, Möhl	½ L	6.50	Suure Moscht ohne Alkohol	½ L	6.50
--------------------	-----	------	---------------------------	-----	------

<u>Rosé:</u>	1 dl	2 dl	3 dl	½ L
Rosé Oeil de Perdrix	6.40	12.80	19.20	32.00

Kleinflaschen „LUXOR“ (mit Zapfen) rot

½ L Primitivo del Salento IGT	32.00	½ L Amarone Cami	42.00
-------------------------------	-------	------------------	-------

Flaschenweine

Weiss:

			1 dl
CH	St. Saphorin "Les Fosses" Chappuis et Fils, Rivaz	52.00	8
CH	Dézaley Chappuis et Fils, Rivaz	55.00	
CH	Chardonnay Germannier aus dem Wallis	55.00	
USA	Chardonnay Hess Select Monterey/California	52.00	8.00

Rosé:

CH **Neuenburger Oeil de Perdrix**, Ch.Auvernier **52.00**

Es gibt nur einen echten Oeil de Perdrix und er kommt aus Neuenburg. Er entsteht aus kurz gekelertem Pinot Noir. Dieser Rosé zeugt von Rasse und Adel. Sehr gefällig, fruchtig, angenehme und frische Säure.

Rot

CH **Schiterberger Himmelsleiterli, Landolt** **52.00**

CH **No 7 (Pinot-Noir) Thomas Stamm Thayngen** **54.00**

Perfekt selektierte Pinot-noir-Trauben sind Ursprung dieses gehaltvollen und kräftigen Weines. Ein Teil der Trauben wurde etwas getrocknet. Dadurch sind nicht nur rotbeerige Aromen und Düfte zu finden, sondern auch rosige Noten.

CH **Maienfelder** **56.00**

Ein würdiger Vertreter der Bündner Herrschaft, jenes Tals in dem Föhn „der Traubenkocher“ genannt wird. Gekleidet in eine kraftvoll wirkende Robe, die einen beachtlichen Körper umspannt. Spätreife bedeutet auch runde, eher tiefe Säure, die zum beachtlichen Abgang überleitet.

CH **Cornalin, Cédéric Flaction, St. Pierre de Clages** **64.00**

Alte Rebsorte aus dem Wallis

CH **Cuvée rouge Mme Rosmarie Mathier** **55.00**

[DEGUSTATIONSBEFUND VON ROSMARIE MATHIER](#): Der Cabernet Sauvignon verleiht meiner Cuvée Madame Rosmarie Mathier rouge ihren fruchtigen Geschmack. Der Humagne rouge mit seinen herben, rustikalen Tanninen gibt ihm seine Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote. Der Pinot Noir verbindet diese drei Weine. Mit seiner Eleganz rundet er meine Cuvée auf diskrete, subtile Art ab.

1 dl

CH **Tenuta San Rocco Ticino Merlot** **58.00**

Aus diesem Tessiner Kleinod stammt dieser feingliedrige und trotzdem fruchtbetonte Merlot. Der Ausbau im Barrique verleiht zudem würzige Noten. Viel Trinkspass.

F **Rasteau, M. Chapoutier** Côtes-du-Rhône Village **52.00** **8.00**

Tiefes Purpur. Mächtige Nase mit Aromen schwarzer Früchte (z.B. Cassis) Generös im Mund mit einer nervigen, eleganz-geprägten Struktur. **Parker: 91 Punkte!!**

F **Bordeaux Château Batailley** 5ème Grand Cru

Pauillac AC **82.00**

E Ribera del Duero, 52.00 8.50
Tinto Callejo DO MO
Tiefes Purpur. Komplexe Nase viel Frucht (reife Kirschen und Pflaumen). Im Körper Karamel, Lakritze und Impressionen von edlem Holz. Grosse Erscheinung. Fleischig, dennoch geschmeidig und elegant.

I Vino Nobile di Montepulciano „La Calonica“ 67.00
Intensives Rubin, Wildbeeren-Aromen in der Nase distinguiert, nicht überquellend,. Im Gaumen breitgefächert, sehr komplex. Im Abgang lang nachhallend.

I Archipettoli Toscana IGT 75.00
Sangiovese, Merlot, Oenologe: Andrea Paoletti, ehem. Tignanello und Ornellaia

I Rossobastardo, Cesarini Sartori 48.00
Sangiovese, Merlot und Cabernet-Sauvignon. Trinkvergnügen pur. Fruchtig und saftig, weich und trotzdem gehaltvoll. Die Entdeckung!

I Brunello di Montalcino „Donna Olga“ 75.00
Hinter dem Unternehmen steht Donna Olga Peluso Centolani

I Podere Ritorti, Bolgheri sup, DOC 58.00
Hervorragende Weine von einem kleinen Weingut aus der Nachbarschaft des Sassicaia

USA Hess Select Cabernet-Sauvignon 52.00
Monterey California
Tiefes Rubinrot. Beerig, würziges Aroma, Brombeeren, Cassis, Pfeffer mit einer dezenten Eichen- holznote. Am Gaumen vollmundig, weich mit angenehm milden Tanninen. Die Trauben stammen zu über 2 Dritteln aus dem Napa Valley und zu einem Drittel aus den anderen kalifornischen Weingebieten.

AUS Tournon Shiraz Mathilda, Michel Chapoutier 52.00 8.00
Der Tausensassa Michel Chapoutier verfolgt seit einiger Zeit ein erfolgreiches Projekt in Australien, Unverkennbar ist seine präzise Vinifikation

ARG Barrandica, Malbec Selection „Mendoza“ 52.00
Wächst auf einer Höhe von 1000 m und mehr ü/M heisse Tage und kalte Nächte sind verantwortlich für seine aussergewöhnliche Fruchtigkeit .

Hauseigene Desserts

Dörfli-Glacé spezial	10.00
Eis parfait Mocca flambiert	11.50
Caramel Köpfl	8.00
MINI Latte Macchiato Glacé kleines Eiskaffee	9.50
Joghurt Glacé mit Waldbeerensosse	11.50