

PHILIPP NERI

RESTAURANT · BAR · SAAL

Kalte Vorspeisen

Herbstsalate mit frischen Pilzen 15.00

Grüner saisonaler Blatt-Salat  8.50

Gemischter Salat  9.00

Rindstatar 25.50 /28.50

gewürzt nach Wahl, mild, medium oder scharf
serviert mit Zwiebeln, Gurken, Toastbrot und Butter

Portion Pommes frites 7.50

Suppe

Saisonale Tagesfrische Suppe 9.50

Vegetarisch

Vegi Teller  22.50

mit diversen frischen Gemüsen und Pommes frites

PHILIPP NERI

RESTAURANT · BAR · SAAL

Hauptgänge

Frischen Fisch Angebot je nach Fang und Verfügbarkeit.	31.50
Fitnessteller mit Poulet Brust «Swiss Gourmet», garniert mit Marktsalat	24.00
Schweins Cordon Bleu hausgemacht, serviert mit Pommes frites und Tagesgemüse	28.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher-Art», serviert mit Röstli hausgemacht und Tagesgemüse	36.00
Rinds Entrecote an Pfeffersauce, serviert Kräuterkartoffeln und Tagesgemüse	36.00
Lamm Nierstück, serviert Bratkartoffeln und Ratatouille	37.00
Fleisch Garstufen zur Auswahl bleu saignant à point bien cuit	

KINDER

Chicken Nuggets hausgemacht mit Pommes frites	15.00
Pasta mit Tomatensauce hausgemacht	15.00

DEKLARATION

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleisch

Falls nicht anders deklariert, stammen unsere Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.

Fleisch ausländischer Herkunft kann mit hormonellen Leistungsförderer und/oder Antibiotika erzeugt worden sein.

Fisch | Krustentiere

Wir verwenden ausschliesslich nachhaltig produzierte Produkte

Eier

Unsere Freilandeier stammen vom Familienbetrieb Bachmann, Malters, direkt vom Hof.

PREISE

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

PHILIPP NERI

RESTAURANT · BAR · SAAL

DESSERT

Kugel-Glace oder Sorbet nach Wahl 4.00

Erdbeeren | Vanille | Schokolade | Pistazien | Haselnuss |

Zitrone | Himbeeren | Mango | Passionsfrucht | Kaffee |

Zwetschgen

Zuschlag Rahm 2.00

Zuschlag Schoggisauce 2.00

Coupe Philipp Neri 11.50

Pistazien, Haselnuss, Rahm

Tageskuchen/Wähe mit Kugelglace 6.50

Wir beraten Sie gerne