

Tellergerichte

Bunter Saison-Blattsalat
mit knusprigen Chrüter-Chnobli-Croutons
an Chrüterdressing
8.50

Kleiner gemischter Salat
an Chrüterdressing
9.50

Bruxeller-Salat mit Trauben und Nüssen
an Kräuter-Balsamico-Dressing
12.50

Grüne Krautstiehl-Rahmsuppe
mit Tête de Moine-Röschen
10.50

Siedfleisch-Salat (CH)
vom Limousin Natura-Rind
an Zwiebel-Kräuter-Vinaigrette
natur 12.- mit verschiedenen Salaten 21.50

Pasta «Chrüter Chrüz»
Grillierte Pouletstreifen (CH)
an Kräuter-Knoblauch-Rahmsauce
auf Buttermigwaren
Vorspeise 15.- Hauptgang 24.50
mit Black-Tiger Crevetten 29.50

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» (CH)
an Champignon-Rahmsauce 38.-

Schweinscordon-Bleu „Chrüter Chrüz“ (CH)
gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Pilzen und Kräutern 29.50

2 Schweinsschnitzel paniert (CH)
mit 2 Stück Fleisch 23.50
nur 1 Stück Fleisch 19.50

Angus-Beef Filet «Vieille Prûne»
auf Vieille-Prûne-Jus mit Dörrzwetschgen (ARG ca. 180gr) 39.50

Schweinscarre-Steak „Papillon“
mit Kräuterbutter (CH ca. 250gr.) 27.-

Poulet-Brust “Chrüter Chrüz”
an sämiger Knusper-Kräuterrahmsauce (CH ca. 180gr.) 28.-

Natura Rind Huft-Steak “Madagaskar” 33.-
grüne Pfeffer-Rahmsauce (CH ca. 200gr)

Lamm-Hüftli (AUZ ca. 200gr.) 29.50
auf Kräuter-Knoblauch-Jus

Zu allen Tellergerichten servieren wir Ihnen ein reichhaltiges
Gemüse-Bouquet und eine Beilage zur Wahl:

Pommes Frites, Rösti, Teigwaren, Salzkartoffeln,
Kartoffelkroketten oder hausgemachter Gratin

Wir berücksichtigen beim Einkauf regionale Lieferanten und legen Wert auf einheimische Produkte.
Gerne geben wir detailliert Auskunft, sprechen Sie uns an.

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

Herkunfts-Deklarationen

Schweinefleisch
Rindfleisch
Pouletfleisch
Rauchlachs

Hergiswil, Schweiz
Richenthal, Schweiz, Argentinien
Schweiz, EU
Norwegen



Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 17 – 23:30 Uhr
Samstag 11 – 23:30 Uhr

Sonntag geschlossen (Gruppen auf Anfrage)

Weitere Information und anstehende Events:

www.Chrüter-Chrüz.ch



Speisekarte

Herzlich willkommen im Chrüter-Chrüz.
Wir freuen uns, Sie als Gast zu begrüßen.

Es liegt ein Kräuter-Duft in der Luft!
Im Dorf Hergiswil sind Kräuter in aller Munde, und bei uns im Chrüter-Chrüz zelebrieren wir eine frische Kräuter-Küche und Kräuter-Flüssig's mit ausgesuchten Produkten von regionalen Partnern.

Wir wünschen Ihnen
einen unvergesslichen Aufenthalt und hoffen,
dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch
und auf ein baldiges Wiedersehen.
Ihr Chrüter-Chrüz-Team