

Schnitzelkarte

Small

Schnitzel paniert 100gr
Pommes frites, Salat
2 dl Softgetränk offen
Sfr. 15.00

Medium

Schnitzel paniert 200gr
Pommes frites, Salat
3 dl Softgetränk offen
Sfr. 20.00

Large

Schnitzel paniert 300gr
Pommes frites, Salat
5 dl Softgetränk offen
Sfr. 27.00

Extra Large

Schnitzel paniert 500gr
Pommes frites, Salat
5 dl Softgetränk offen
Sfr. 35.00

100 gr Schnitzel paniert	sfr. 10.50
200 gr Schnitzel paniert	sfr. 15.00
300 gr Schnitzel paniert	sfr. 20.00
500 gr Schnitzel paniert	sfr. 28.00

Beilagen

Pommes frites	sfr. 4.50
Peterlikartoffel	sfr. 4.00
Gemischter Salat	sfr. 8.50

Schnitzelbrot
Sauce Tartar
Gurke, Tomate und Ei
Sfr. 12.00

Wie die Gastronomie-Geschichte zu berichten weiß, entstand das Schnitzel aus Prunk und Angeberei in Norditalien. Als 1514 das Vergolden von Speisen verboten wurde (hob auch den Geschmack nicht wirklich), besannen sich die Köche des byzantinischen Brauches, Fleisch im güldenen Bröselkleid schimmern zu lassen. Feldmarschall von Radetzky, sonst glücklos, brachte das Rezept mit heim. Aber erst die Weiterentwicklung, aus der Kalbsnuss fingerdicke Scheiben zu schneiden, in Mehl, Brösel und Ei zu wenden und im Fett schwimmend herauszubacken, machte das Gericht so typisch, dass es ab 1900 seinen Namen bekam: Wiener Schnitzel