



Cordonbleu isst mer im Bannholz, logisch!

Alle Cordonbleu werden mit Schweizer Schweinsnierstück frisch zubereitet!
Das Fleisch stammt aus der Metzgerei Betschart in Eschenbach / Schmerikon SG
Auf Wunsch können wir Ihr Cordonbleu auch Glutenfrei zubereiten. (Vorbestellung erwünscht)

RIESEN CORDONBLEU 1,2 Kg Nur auf Vorbestellung!	54.30
mit unten genannten Füllungen erhältlich (das ist eine Challenge)	
Cordonbleu Classic	41.30
gefüllt mit Tilsiterkäse und Hinterschinken	
Cordonbleu Chili	41.30
gefüllt mit Tilsiterkäse, Salami und Chili scharf	
Cordonbleu Spinat	41.30
gefüllt mit Tilsiterkäse, Hinterschinken und Spinat	
Cordonbleu Gorgonzola	41.30
gefüllt mit Gorgonzola und Rohschinken	
Lady Cordonbleu etwas kleiner	35.30
mit oben genannten Füllungen	
Cordonbleu Appenzeller / Ladygrösse	42.30 / 38.30
gefüllt mit Appenzellerkäse und Mostbröckli	
Cordonbleu Dracula / Ladygrösse	45.30 / 41.30
gefüllt mit Bergkäse, Speck und Knoblauch	
MONATS CORDONBLEU Pilzfraueli / Ladygrösse	45.30 / 41.30
gefüllt mit Vacherin, Rohschinken, frischen Kräuterseitlingen (edler Zuchtpilz)	
Biker Lunch Cordonbleu (Ladygrösse)	37.30
gefüllt mit Bergkäse und Mostbröckli, serviert auf bunter Salatgarnitur	
Alle Cordonbleu sind auch mit Kalbfleisch erhältlich	Aufpreis 12.50



Wählen Sie Ihre Beilage (eine Beilage ist im Preis inbegriffen)

Salat, Gemüse, Nudeln, Reis, Pommes oder hausgemachte Krokette

Möchten Sie eine 2.Beilage?

Gemüse, hausgemachte Krokette

10.30

Nudeln, Salat, Reis, Pommes

8.30

Für ein zusätzliches Gedeck verrechnen wir 5.30

(Kinder ausgenommen)