



## À la carte

*ZU JEDEM HAUPTGANG IST DIE TAGESSUPPE UND EIN KLEINER SALATTELLER VOM BUFFET **INKLUSIVE**.*

### FLEISCH

**RIZ CASIMIR** 16.90

Pouletfleisch | Hausgemachte Currysauce

Poulet – Herkunft: Schweiz

**KNUSPRIGES SCHWEINS-CORDON BLEU** 18.50

Pommes frites

Fleischerzeugnis – Herkunft/Produktion: Schweiz

**KALBSSCHNITZEL PANIERT ODER NATURE MIT KRÄUTERBUTTER** 19.80

Pommes frites

Kalb – Herkunft: Schweiz

**ZÜRCHER GESCHNETZELTES** 19.80

Champignons | Weissweinrahmsauce | Rösti-Pastetli

Kalb – Herkunft: Schweiz

**RONDINO BURGER** 16.00

Rindfleisch-Burger | Cole slaw | Sesambrötchen | Pommes frites

Rind – Herkunft: Schweiz

### FISCH

**ZANDERKNUSPERLI** 17.50

Sauce tartare | Pommes frites

Fisch – Herkunft/Zucht: Norwegen/Nordostatlantik

**SEELACHS-FISCHSTÄBCHEN** 17.00

Reis | Tagesgemüse

Fisch – Herkunft/Zucht: Norwegen/Nordostatlantik

### VEGETARISCH | PASTA

**TORTELLINI** 14.90

Ricotta-Spinatfüllung | Tomatensauce

**SPAGHETTI AL PESTO** 16.50

Basilikum | Knoblauch | Pinienkerne | Olivenöl

**GELBES GEMÜSE-THAI-CURRY** 14.90

Basmatireis



**Rondino Gemüse-Burger** **14.50**  
Kartoffel-Gemüse-Burger | Cole slaw | Sesambrötchen | Pommes frites

**Grosser Salatteller vom Buffet** **11.90**  
Blattsalate | Marinierte Salate | Salatsaucen

## PROTEINREICH & KOHLENHYDRATARM

**Omelette** **12.00**  
Schinken | Käse | Kräuter  
Fleischerzeugnis – Herkunft/Produktion: Schweiz

## NACH LUST & LAUNE

### SALATAUSWAHL VOM BUFFET SERVIERT MIT

- Kalbsschnitzel paniert oder nature mit Kräuterbutter **19.80**  
Kalb – Herkunft: Schweiz
- Schweins-Cordon bleu **18.50**  
Schwein – Herkunft: Schweiz
- Zanderknusperli mit Sauce tartare **17.50**  
Fisch – Herkunft/Zucht: Norwegen/Nordostatlantik
- Grillierte Pouletbrust mit Kräuterbutter **15.90**  
Poulet – Herkunft: Schweiz
- 3 verschiedene Sorten Käse und Ei **15.90**

## FÜR DEN KLEINEN APPETIT

### GANZTAGS ERHÄLTlich

**Sandwich mit Schinken, Salami oder Käse** **5.50**  
Fleischerzeugnis – Herkunft/Produktion: Schweiz

**Birchermüesli mit Rahm** **7.20**

VON 11:30 – 13:30

**Tagessuppe** **3.90**

**Portion Pommes frites** **5.00**

AB 13:30

**Huus-Plättli** **8.00**  
Bündnerfleisch | Rohschinken | Salami | Huusbrot  
Rind/Schwein/Fleischerzeugnis – Herkunft/Produktion: Schweiz





## DESSERT

### HAUSGEMACHTE APFELRINGE IM BACKTEIG

Vanillesauce

6.50

### KAISERSCHMARRN

Zwetschgenkompott

6.50

### CARAMELKÖPFLI

Rahm

4.20

### MERINGUES

Rahm

4.00

### PATISSERIE / TAGESDESSERT

3.00

### FRUCHTWÄHE ( NUR AM FREITAG )

4.50

### PORTION RAHM

0.50

## GLACÉ

ENTDECKEN SIE AUSGEWÄHLTE COUPES UND FRAPPÉS AUF UNSERER SEPARATEN GLACÉKARTE.

### CORNET

Vanille | Chocolat | Erdbeer

3.00

### PRALINATO CLASSIC

2.00

### CAFE GLACÉ CLASSIC

3.00

Saison-Dessert:  
Vermicelles-Becher  
4.50



Gerne geben wir Ihnen weitere Auskunft zur Herkunft tierischer Produkte, zu möglichen Allergenen und Intoleranzen in unseren Speisen. Alle Preise verstehen sich in Fr. inkl. MwSt.

Das Rondino Team wünscht Ihnen «*En Guete*»





## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>MINERALWASSER OFFEN</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>	<b>1l</b>
Eptinger blau   rot	2.40	3.30	4.40	8.00

<b>SÜSSGETRÄNKE OFFEN</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Coca Cola   Zero	2.90	3.70	4.80
Sinalco	2.90	3.70	4.80
Elmer Citro	2.90	3.70	4.80
Rivella rot   blau	2.90	3.70	4.80
Apfelsaftschorle	2.90	3.70	4.80
Apfelsaft	2.90	3.70	4.80
Eistee Zitrone	2.90	3.70	4.80
Schweppes Tonic	3.70		

<b>FRUCHTSÄFTE</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>
Orange	3.30	4.10
Traube	3.30	4.10

## BIERE & ALKOHOOLISCHE GETRÄNKE

<b>BIER</b>	<b>3.3dl</b>
Appenzeller Säntis Kristall Spezial	4.00
Appenzeller Zitronen-Panaché	4.00
Appenzeller Sonnwendig ( alkoholfrei )	4.00

<b>PROSECCO</b>	<b>2dl</b>	<b>3.3dl</b>	<b>7dl</b>
Treviso DOC-brut	10.00		
Treviso DOC-brut			35.00

<b>OFFENE WEINE</b>	<b>1dl</b>	<b>2dl</b>	<b>5dl</b>
Weiss            Fechy	4.00	8.00	19.00
Rosé            Oeil-de Perdrix	4.00	8.00	19.00
Rot              Dôle du Valais	4.00	8.00	19.00

<b>FLASCHENWEINE</b>	<b>7.5dl</b>
----------------------	--------------

### **WEISSWEIN**

#### **Schweiz**

Watter Federweisser AOC Zürich 2017	32.00
Blauburgunder	

#### **Italien**

Lugana Garda DOC, Monte del Frà 2017	34.00
Trebbiano di Lugana	

#### **Frankreich**

Château Argadens Blanc Bordeaux AOC 2017	38.00
Sauvignon blanc / Sémillon	





<b>ROSÉ</b>	<b>7.5dl</b>
<b>Schweiz</b> Neuchâtel Oeil de Perdrix AOC Caves du Château 2017 Pinot Noir	32.00
<b>ROTWEIN</b>	<b>7.5dl</b>
<b>Schweiz</b> Ticinello Merlot Ticino DOC Zanini Sulmoni Ligornetto 2014	32.00
<b>Italien</b> Primitivo Salento IGT, Càntele, Apulien 2016	36.00
<b>Frankreich</b> Château Auvernier l'Ermitage Rouge Sainte Cécile AOC 2016 Shiraz, Grenache, Mouvèdre	38.00

## WARME GETRÄNKE

### Café

Café Crème	3.40
Espresso	3.40
Doppelter Espresso	5.80
Cappuccino	3.90
Café mélange	4.30
Milchcafé	3.40
Latte Macchiato	4.60
Coretto Grappa	5.80

### Milch

Milch kalt oder warm	2.20
Schokolade kalt oder heiss	3.00
Ovomaltine kalt oder heiss	3.00

### Tee

Schwarztee English Select Ceylon	3.00
Grüntee Sonne Asiens	3.00
Kräutergarten	3.00
Vita Orange	3.00
Pfefferminz	3.00
Lindenblüten	3.00
Bio Verveine	3.00

---

Alle Preise verstehen sich in Fr. inkl. MwSt.

**Das Rondino Team wünscht Ihnen eine schöne Zeit bei uns.**

