



# Restaurant Erle

Fislisbach



Speisen & Getränke



# Inhaltsverzeichnis:

- Suppen
- Vorspeisen
- Kalte Teller ... Seite 4
  
- Kinderkarte ... Seite 5
  
- Hauptspeisen ab ... Seite 6
- Pasta ... Seite 8
- Tatar Karte ... Seite 9
  
- Wettbewerb ... Seite 11
  
- Getränkekarte (Alkoholfrei) ... Seite 13
- Getränkekarte (mit Alkohol) ab ... Seite 15
  
- Weinkarte ab ... Seite 18
  
- Virtuelle Tour ... Seite 23

## Suppen:

Tomatencrèmesuppe	8.50
Tortelloni brodo	8.50
Minestrone	8.50

## Vorspeisen:

Eisbergsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Tomatensalat mit Zwiebeln	9.50
Nüsslisalat mit Ei	10.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck	14.50
Tomaten Mozzarella	12.50
Gamberoni aglio e olio	21.50

## Kalte Teller:

Wurstsalat	einfach/garniert	12.50	17.50
Wurstkäsesalat	einfach/garniert	14.50	18.50
Thonsalat	einfach/garniert	14.50	17.50
Großer Salatteller	mit Ei		21.50



# Kinderkarte

Donald Duck (Spaghetti mit Rahmsauce und Schinkenstreifen)	10.50
Micky Maus (Schweinschnitzel Paniert mit Pommes)	13.50
Rojen Pasta (Nudeln mit Rahmsauce)	10.50
Dilara Teller (Chicken Nuggets mit Pommes)	11.50
Dessert: Maxschatzruhe	5.50



## Vom Poulet

Fitnesspoulet	24.50
Pouletflügeli (7stk)	19.50
Pouletflügeli (7stk mit Pommes)	24.50
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Reis	26.50
Poulet Brust Madagaskar mit Pommes frites	26.50
Poulet Stroganoff mit Reis	26.50

## Vom Schwein

Burebratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes	18.50
Fleischkäse, Spiegelei mit Pommes	18.50
Erwin-Schnitzel (ohne Beilage)	20.50
Erwin-Schnitzel mit Pommes	26.50
Panierte Schnitzel (schw.) mit Pommes und Gemüse	31.50
Schweinsschnitzel Holsteiner Art mit Nudeln	33.50
(mit Spiegelei, Kapern an Bratensauce) Schweinspiccata mit Spaghetti und Tomatensauce	33.50
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse	31.50
Schweinsgeschnetzeltes mit Rösti	33.50
Schweinscarresteam Pommes und Gemüse	34.50
Schweins-Saltimbocca à la romana Safranrisotto	34.50
Schweinscordon-Bleu mit Pommes und Gemüse (ca.700 bis 800 gr)	40.50



## Vom Kalb

Kalbsbratwurst (Olma) an Zwiebelsauce mit Pommes	18.50
Kalbsleberli mit Reis	38.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	43.50
Kalbspiccata mit Safranrisotto und Gemüse	44.50
Kalbscordonbleu mit Pommes und Gemüse	46.50

## Vom Rind

Rinds-Entrecôte mit Kroketten und Gemüse	47.50
--	-------

## Vom Fisch

Eglifilet Müllerart mit Reis und Gemüse	39.50
Fischknusperli (Egli) im Bierteig mit Tartarsauce und Reis	34.50
Riesencrevetten an Knoblauchsauce und Spinatreis	41.50

## Vegetarisch

Gemüserisotto	21.50
Risotto Funghi	21.50
Hausgemachte Gemüselasagne	21.50
Gemüseteller mit Kroketten	21.50



# Pasta

Hausgemachte Lasagne	21.50
Spaghetti Bolognese	21.50
Spaghetti Napoli (an Tomatensauce)	18.50
Spaghetti all'arrabbiata (an scharfer Tomatensauce)	19.50
Spaghetti aglio e olio (Knoblauch/Olivenöl, weniger scharf)	19.50
Spaghetti Carbonara (an Rahmsauce, Ei und Speck)	21.50
Spaghetti Vitello (an Rahmsauce, Pesto, Kalbfleisch)	24.50
Spaghetti indiana (an Currysauce mit Pouletfleisch)	22.50

## Hausgemachte Tagliatelle

Tagliatelle Salamone (an Rahmsauce, Lachs)	24.50
Tagliatelle boscaiolo (an Steinpilzsauce)	21.50

\*\*\*\*\*

Penne Calvados (an Tomatenrahmsauce, mit Speck, Steinpilze, Calvados)	23.50
Penne Fislisbacher (an Tomatensauce scharf, mit Poulefleisch, Knoblauch)	22.50

\*\*\*\*\*

Tortelloni a la panna (mit Rahmsauce)	19.50
Tortelloni funghi (mit Steinpilzsauce)	19.50
Tortelloni Casamia (mit Schinken und Tomatenrahmsauce)	20.50



---

# Tatar Karte

Tatar Mild (mit Cognac)

mit Toastbrot und Butter

Fr.25.50

Tatar Calvados

mit Toastbrot und Butter

Fr.27.50

Tatar Cognac

mit Toastbrot und Butter

Fr.27.50

Tatar Hot Chili (mit Cognac)

mit Toastbrot und Butter (Extra Scharf)

Fr.28.50



# Fleischdeklaration

## Herkunft der Fleischwaren

- Schwein CH
- Rind CH
- Pouletflügel CH
- Pouletbrust CH, Brasilien
- Chicken Nuggets CH, Brasilien
- Lamm Australian
- Wurstwaren (Salami, Schinken, Rohschinken, Bündnerfleisch ) CH
- Kalbfleisch CH
- Fisch (Egli - Crevetten - Fischknusperli - Zander - Lachs)  
Russland Vietnam Russland Russland Norwegen

## Unsere Partner

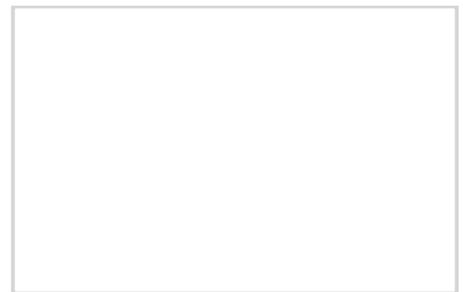
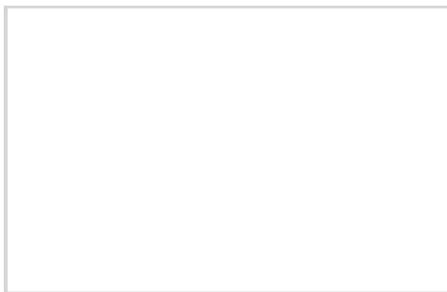
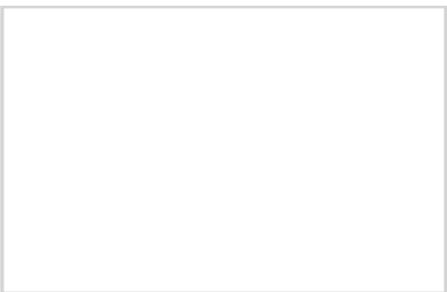
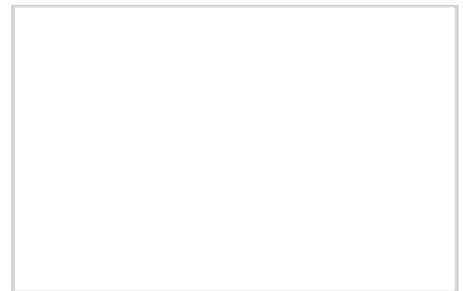
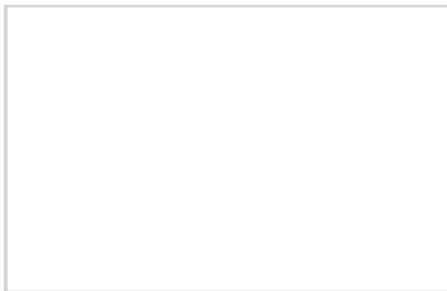
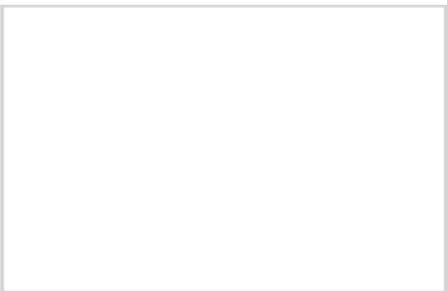
- Bianchi, Tratafina, Angst, Gmür, Bagnosco, Hügli,

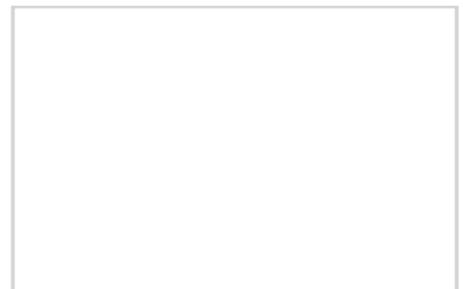
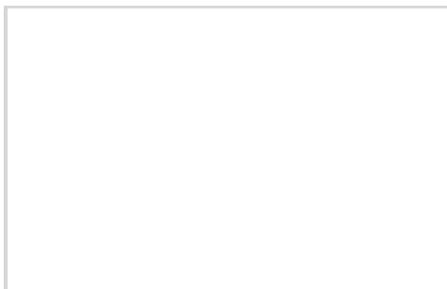
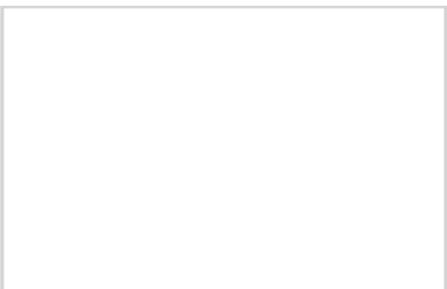
## Info:

- Unser Gemüse erhält Butter mit Knoblauch
- Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen auch als kleine Portion - 10%
- Zuschlag für Gedeck + Fr. 5.00
- Bei Allergien wenden Sie sich bitte an die Servicemitarbeiter.

Danke

**Speziellen Dank an unsere Partner, Lieferanten & Sponsoren!**





# G E T R Ä N K E K A R T E

---

Liebe Gäste

Weine sind, genau wie Menschen,  
alle einzigartig und unterschiedlich.

Die perfekten Begleiter zu Ihrem leiblichen Wohl!



[restaurant.erle@gmx.ch](mailto:restaurant.erle@gmx.ch)

Web: [www.restauranterle.ch](http://www.restauranterle.ch)

Tel: 056 493 22 10

Das Erle Team wird Euch gerne bedienen

sFr.

## Flaschen Süss Getränke (Alkoholfrei)

	3dl	5dl	1 L	1,5 L
Henniez rot, Henniez blau	4.90	5.60	11.00	-
Cola, Cola Zero, Fanta, Rivella	4.90	-	-	14.00
Schweppes Tonic oder Bitter	4.90	-	-	-
San Pelegrino	-	5.60	-	-
Ramseier (Trüb oder Klar) Most	-	5.80	-	-

## Offenausschank

	2dl	3dl	5dl
Diverses Mineralwasser (Mineral, Cola, Citro, Rivella rot, Apfelsaft, Ice Tea)	3.70	4.40	5.40
Sirup(1. Gratis)	1.50	2.50	3.50

## Milchgetränke Kalt oder Dampferhitz

	2dl	3dl	5dl
Pastmilch	3.20	3.50	4.80
Ovo oder Chocolat	4.40	4.80	5.90

**sFr.**

## Warme Getränke (Alkoholfrei)

Kaffee oder Espresso crème/natur	4.40
Milchkaffee (Schale)	4.40
Cappuccino	5.30
Kaffee mélange (mit Schlagrahm)	6.50
Espresso doppelt	5.90
Diverse Teesorten	4.70
Punsch ohne Alkohol	4.70
Latte macchiato	5.50

## Warme Getränke (mit Alkohol)

Tee mit Rum	7.50
Kaffee Obstbranntwein (Fertig oder Lutz)	5.90
Kaffee Zwetschgen (Fertig oder Lutz)	5.90
Kaffee GT	5.90
Punsch mit Alkohol	5.90
Coretto Grappa	7.80
Kaffee Amaretto	7.80
Schümli – Pflümli	8.50
Kaffee mit Baileys	10.50

## Bier

Hergöttli	2dl	3.70
Stange	3dl	4.40
Grosses	5dl	5.90
Flasche	5dl	6.00
Flasche (alkoholfrei)	3dl	6.00
Weizenbier	5dl	6.60

sFr.

## Apèretifs

Appenzeller	(29%vol.)	4cl	6.80
Averna	(29%vol.)	4cl	6.80
Ricard, Pernod	(40% vol.)	2cl	6.80
Ramazotti	(30% vol.)	4cl	6.80
Cynar, Rossi, Campari	(16% vol.)	4cl	6.80
Martini Weiss oder rot	(15% vol.)	4cl	6.80
Sherry Tio pepe	(15% vol.)	4cl	6.80
Vodka	(24% vol.)	4cl	6.80
Aperol	(15% vol.)	4cl	6.80
Cüpli Prosecco		1dl	7.50

## Liqueur

Baileys Orig-Irish cream	(17% vol.)	4cl	8.50
Amaretto	(28% vol.)	4cl	7.80

## Whisky

Ballantines	(43% vol.)	4cl	9.50
Jack Daniel's	(40% vol.)	4cl	12.50
Oban	(43% vol.)	4cl	15.50

sFr.

## Spiritose

Kernobst, Kräuter	(37% vol.)	2cl	5.80
Zwetschgenwasser	(37% vol.)	2cl	5.80
Pflümüli, Kirsch	(37% vol.)	2cl	5.80
Williams Morand	(43% vol.)	2cl	7.50
Grappa Amarone	(37% vol.)	2cl	7.50
Grappa Nardini	(50% vol.)	2cl	9.00
Calvados	(40% vol.)	2cl	7.50
Vielle Prune	(40% vol.)	2cl	7.50
Hennessy (Cognac)	(40% vol.)	2cl	12.50
Remy Martin	(40% vol.)	2cl	9.50
Rum	(37% vol.)	2cl	8.50
Fernet	(40% vol.)	2cl	6.80
Bacardi	(37% vol.)	4cl	8.50

## Longdrinks (Alkoholfreie)

Martini mit Tonic	7.50
Gin mit Tonic	7.50
Sanbitter mit Citro oder Orangensaft	7.50

## Longdrinks

	Klein	Gross
Gespritzer Weiss/Rotwein	5.80	8.80
Aperol Gespritzer		8.80
Hugo		8.80
Gin Tonic oder Lemon		12.50
Vodka Orange oder Lemon		12.50
Williams Cola oder Lemon		12.50
Kirsch Cola oder Lemon		12.50
Campari Orange		12.50
Bacardi Cola		12.50
Grüne Vodka mit Citro		12.50

# W E I N K A R T E

---

Liebe Gäste

Weine sind, genau wie Menschen,  
alle einzigartig und unterschiedlich.

Die perfekten Begleiter zu Ihrem leiblichen Wohl!



[restaurant.erle@gmx.ch](mailto:restaurant.erle@gmx.ch)

Web: [www.restauranterle.ch](http://www.restauranterle.ch)

Tel: 056 493 22 10

Das Erle Team wird Euch gerne bedienen

# Weissweine

	1dl	2dl	3dl	5dl
<b>Fendant Valais</b>				
50cl   100% Chasselas	4.40	8.80	13.20	21.00

 Schweiz, Valais Helles Gelb. Blumiger, frischer Auftakt. Im Gaumen süffig, leicht parfümiert und sehr gefällig.

<b>Epesses</b>				
50cl   100% Chasselas	4.80	9.60	14.40	23.00

 Schweiz, Vaud Duftet delikat. Noten von Birnen und Quitten tauchen auf. Mineralisch trockenes Finale.

<b>Yvorne</b>				
50cl   100% Chasselas	4.80	9.60	14.40	23.00

 Schweiz, Vaud Mineralität und delikate Frucht zeichnen diesen Schweizer Klassiker aus. Ideal, um den Gaumen aufzufrischen.

## Primitivo Salento

75cl Senza Parole igt, Bianco di Chieti	5.80	11.60	17.40	28.00
Traubensorten: Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon blanc				
Ein hellgelber, fruchtiger Weisswein mit Aromen von Birnen, Pfirsich und Melonen. Im Gaumen leicht süsslich und ausgesprochen harmonisch.				

<b>Rose 50cl</b>	1dl	2dl	3dl	5dl
<b>Oeil de Perdrix</b>				
50cl   100% Pinot Noir	4.80	9.60	14.40	23.00

 Schweiz, Valais Helles Rubinrot. Duftet nach frisch gepflückten Walderdbeeren. Im Gaumen delikat, filigran und fruchtig. Passt zu: mediterrane Küche

<b>Rotweine</b>	1dl	2dl	3dl	5dl
 Birmenstorfer Blauburgunder 50cl	4.80	9.60	14.40	23.00
 Primitivo Salento Senza Parole 75cl	5.80	11.60	17.40	28.00
 Rioja Crianza 75cl	6.80	13.60	20.40	34.00
 Ripasso della Valpolicella 75cl	7.80	15.60	23.40	39.00

## Weisswein aus der Schweiz 75cl

### Aigle Badoux

75cl | 100% Chasselas

Schweiz, Vaud, Henri Badoux

Kompakte, seidenweiche Textur, schmeichelnde und ausgewogene Struktur,

Harmonie und Intensität im lange anhaltenden Finale.

48.-

### Bianco di Merlot

75cl | 100% Merlot

Schweiz, Ticino, Cantina Sociale Mendrisio

Reife, exotische Früchte, fruchtige Struktur. Leichtigkeit und Frische eines weissen Gewächses, wie auch

die Struktur und Klasse eines Roten. Passt zu: Schweizerische Küche

44.-

## Rotweine aus der Schweiz

### Adank Pinot Noir

75cl | 100% Pinot Noir

Schweiz, Bündler Herrschaft, Weingut Adank

Tiefes Rot. In der Nase kräftige, dunkle Fruchtaromen und feine Würze. Am Gaumen verspielte

Eleganz, mit viel Schmelz und Mineralität.

55.-

### Merlot Ticino

75cl | 100% Merlot

Schweiz, Ticino, Cantina Sociale Mendrisio

Intensive Beerenfrucht, dezente Gewürz- und Tabakaromatik, samtig intensive Textur, wohldosierte

Fruchtsäure, Einheit von Dichte und Fruchtigkeit. Passt zu: Schweizerische Küche, mediterrane Küche

44.-

## Weisswein aus Italien

Abruzzen

### Primitivo Salento Senza Parole igt, Bianco di Chieti

75cl Traubensorten: Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon blanc

Ein hellgelber, fruchtiger Weisswein mit Aromen von Birnen, Pfirsich und Melonen.

Im Gaumen leicht süsslich und ausgesprochen harmonisch.

41.-

# Rotweine aus Italien

## Bolgheri Vialmare

75cl | Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Italien, Sensi Vigne E Vini Intensives Bouquet mit Noten von roter Frucht, Kirschen und Gewürzen. Im Gaumen vollmundig, rund und harmonisch mit langanhaltendem Abgang.

58.-

## Survia Rosso

75cl | 80% Cabernet Sauvignon. 20% Syrah

Italien, Calabria, Melissa "La Sorbia", Cantine Bruni Intensives Rot und große Struktur, mit violetten Reflektionen und starken Anklängen an Waldbeeren.

58.-

## Ripasso della Valpolicella

75cl | 70% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella

Italien, Veneto, Cantina Negrar Duftet nach Zedernholz, Karamell und kandierten Früchten. Im Gaumen geschmeidig mit seidigen Gerbstoffen.

54.-

## Baccano

75cl | 80% Sangiovese, 20% Syrah und Merlot

Italien, Toscana, Certosa di Belriguardo Rubinrot. Intensiv, Aromen von roten Beeren. Voller Körper mit toll eingebundenen Tanninen.

52.-

## Brunello di Montalcino

75cl | 100% Sangiovese

Italien, Toscana, Bartoli Giusti Rubinrot, leicht ätherisch, intensiv und anhaltend, trocken, harmonisch und elegant.

78.-

## U.Cesari Sangiovese Riserva

75cl | 100% Sangiovese

Italien, Emilia-Romagna, Umberto Cesari Intensives Rot. In der Nase komplex und intensiv. Leichte Düfte der Holzreifung und roten Früchten. Voller und harmonischer Geschmack.

54.-

## San Giu Rosso

75cl | Cabernet Sauvignon. Syrah

Italien, Calabria, Melissa "La Sorbia", Cantine Bruni Intensives rubinrot, anhaltender Duft mit Noten von Sauerkirschen und reifen Brombeeren, am Gaumen strukturiert, leichte Residua Tannine.

54.-

## Rotwein aus Spanien



### Rioja Crianza

75cl | 100% Tempranillo

Spanien, La Rioja, Vicente Gandia Granatrot, rote und schwarze Beeren, feine balsamische Noten, Vanille und Röstaromen, komplex, gute Struktur und Balance.

46.-

### Ribera del Duero M. Chapoutier

75cl | Tempranillo

Spanien, Ribera del Duero, M. Chapoutier Rote Kirsche, schöne Intensität mit Waldfrucht-Aromen. Fruchtig, fleischig, mit einer schönen Struktur.

48.-

### Sommos Premium

75cl | Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo

Spanien, Somontano, Bodega Sommos Intensives Kirschrot. Starke Aromen von Fruchtkonfitüre, Mineralien und Eiche. Vollmundig, gut strukturiert, perfekt ausgewogen.

72.-

## Rotwein aus Argentinien



### Malbec

75cl | 100% Malbec

Argentinien, Mendoza, Benegas Estate Noten von Pflaume und Himbeere, blumig-würzige Akzente, sehr ausgewogen und strukturiert durch süsse, ausgereifte Tannine.

54.-



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!  
Ihr ganzes Erle Team.