

RESTAURANT

# Frieden

Tösstalstrasse 15 | 8492 Wila | 052 385 12 21 | info@frieden-wila.ch | frieden-wila.ch

## Take Away

Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 17.30 bis 20.30 Uhr

**Auf jede Bestellung (telefonisch) gewähren wir 10% Abholrabatt**

### Vorspeisen

**Weissweinsuppe** <sup>G,0</sup> aus Müller-Thurgau 10.20  
Sahnehaube | Trauben

**Rindfleisch Tatar** <sup>A,C,M,G</sup> mit Toast und Butter V 21.20  
Kapern | Zwiebelringe | Essiggurke H 26.20

### Salate

**Grüner Salat** 7.70  
bunte Salatblätter

**Gemischter Salat** 9.70  
verschiedene, saisonale Salate

**Dressing wahlweise zum Salat:**  
French-Dressing <sup>CM</sup>, Italian-Dressing <sup>M</sup>,  
Aceto-Balsamico & Olivenöl, ohne Salatsauce

### Aus dem Wasser

**Eglifilet** im Bierteig <sup>D,G</sup> 25.00  
Salzkartoffeln | Rahmspinat | Tartar-Sauce  
oder gemischten Salaten

### Klassiker

**2 Schnitzel** paniert <sup>A,C,E,G</sup> 22.80  
mit Pommes frites | Gemüse

**Hausgemachter Hackbraten** <sup>A,C,E,G</sup> 22.80  
Schwein und Rind | Röstikroketten | Gemüse

### Burger

**Pulled Burger Porc** <sup>A,M,N,G</sup> 15.50  
im Sesam Bun | Salatblatt | Tomate  
Zwiebelringe | Coleslaw Salat  
mit Pommes frites + CHF 3.50

**Pulled Burger Beef** <sup>A,M,N,G</sup> 18.50  
im Sesam Bun | Salatblatt | Tomate  
Zwiebelringe | Coleslaw Salat  
mit Pommes frites + CHF 3.50

**Vegetarischer Burger** <sup>A,M,N,G</sup> 16.50  
im Sesam Bun | Salatblatt | Tomate  
Zwiebelringe | Coleslaw Salat  
mit Pommes frites + CHF 3.50

### Cordon Bleu

**Cordon Bleu vom Schwein** <sup>A,C,E,G</sup> 29.80  
Schweizer Bergkäse | Schinken  
Röstikroketten | Gemüse

**Cordon Bleu vom Kalb** <sup>A,C,E,G</sup> 39.80  
Schweizer Bergkäse | Schinken  
Röstikroketten | Gemüse

**«Frieden» Cordon Bleu vom Schwein** <sup>A,C,E,G</sup> 30.80  
Knoblauch-Kräuterkäse | Speck | Spinat  
Pommes frites | Gemüse

**«Frieden» Cordon Bleu vom Kalb** <sup>A,C,E,G</sup> 40.80  
Knoblauch-Kräuterkäse | Speck | Spinat  
Pommes frites | Gemüse

## Wein

	1dl	2dl	3dl	5dl	7dl
● <b>Balgach Müller-Thurgau AOC 2022</b>	5.50			26.00	
● <b>Badoux (kleiner Bruder von Aigle les Murailles)</b>	6.20	12.00		26.00	34.00
● <b>Pinot Gris, Lienhard Weingut, Teufen</b>					38.00
● <b>St. Saphorin, La Roche aux Vignes</b>	6.30				44.00
● <b>HENRI Ramarro Rosato</b>	6.20	12.00		26.00	34.00
● <b>Hallauer Blauburgunder AOC</b>	5.50	11.00	17.50	26.00	
● <b>Wilchinger Pinot Noir AOC 2019</b>					39.50
● <b>Chianti Classico DCG (Bio 2018/2019)</b>	6.30				44.00
● <b>Ripasso Torbae Valpolicella Classico</b>	6.60	13.20	19.80	33.00	46.00
● <b>Opta Do Vino de Pago 2017 (Syra, Tempranillo, Garnacha)</b>					52.00

## Bier und Saft

### Bier Sonnenbräu

Lager hell	50cl	5.80
Dunkels 1891	50cl	5.80
Spezli mit oder ohne Alkohol	33cl	4.60



### Saft

Möhl klar mit oder ohne Alkohol	50cl	5.70
---------------------------------	------	------

## Unsere Küche

### Mise en Place

Unsere Köchin ist stolz auf ihr Handwerk. Alle Saucen, Salatsaucen und Suppen werden von Grund auf selbst zubereitet. Wir verzichten nicht ganz auf Convenienceprodukte (die Pommes stellen wir nicht selber her) und verwenden nach Möglichkeit natürliche Zutaten. Wenn Sie Fragen zur Herstellung und zu den Zutaten haben, sprechen Sie uns an.

### Spezielle Wünsche

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

## Legende Allergienauslöser

- A** Glutenhaltiges Getreide
- B** Krebstiere
- C** Ei
- D** Fisch
- E** Erdnuss
- F** Soja
- G** Milch oder Lactose
- H** Schalenfrüchte
- L** Sellerie
- M** Senf
- N** Sesam
- O** Sulfite
- P** Lupinen
- R** Weichtiere

## Fleischherkunft

### Partner

Wir beziehen unser Fleisch von The Bearded Butcher in Wila oder von unserem Grosshändler.

### Fische & Seafood / Deklaration

Nicht alle hier aufgeführten Produkte sind immer erhältlich – schauen Sie auf das Angebot in der aktuellen Speisekarte.

### Geflügel

Poulet: Schweiz

### Fleisch

Rind: Schweiz, Irland

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Lamm: Australien / Neuseeland (kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.)

### Fisch

Eglifilet: Bianchi AG  
Deutschland / Binnenfischerei

Crevetten: Prodega Transgourmet AG  
Vietnam, aus nachhaltiger Zucht ohne Einsatz von Antibiotika

Abweichungen sind direkt bei den Gerichten deklariert.