



Grüezi Mitenand,


Wir begrüßen Euch im Dorfkern von Unter-Affoltern, im liebevoll genannten «UD». Für ein stärkendes Mittagsmenu, ein frisch gezapftes Feierabendbier oder einfach zum gemütlichen Zusammensein – im UD sind Alle herzlich willkommen!

Wir freuen uns, Sie mit unserer regional und frisch zubereiteten Schweizerküche verwöhnen zu dürfen.

Ihre Gastgeberin Sandra und s'ganze Unterdorf Team

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

« 26 Kantön, 26 G'richt »


Das -Special – jede Woche aus einem anderen Kanton
ein traditionelles Gericht

Fragen Sie unsere Mitarbeiter, in welchem Kanton wir gerade zu Besuch sind

Huusgmachtli Suppe

Tagessuppe (Dienstag-Freitag) klein 7.00 / gross 10.50

Hausgemachte Rinds-Bouillon mit Flädli oder Eigelb 8.50

 - Weissweincremesuppe 10.50

Früsche Salat - an unseren hausgemachten Salatsaucen Italienisch oder Französisch

Blattsalat - verschiedene, frische Blattsalate 9.50


Gemischter Salat - mit knackigen Salaten und frischem Gemüse 10.50

Tomatensalat mit Zwiebeln und hausgemachtem Basilikum Pesto 10.50

Tomatensalat mit Mozzarella Fior di Latte und hausgemachtem Basilikum Pesto 15.50

Unser Mozzarella ist aus 100% Schweizer Qualitätsmilch, Suisse Garantie und swissmilkgreen zertifiziert


Wurst-Käsesalat mit Cervelat, Gewürzgurken, Zwiebeln und feiner Hauskäse-Mischung
einfach 20.50 / garniert 26.50 / mit Pommes frites 29.50

 Unterdorf-Salat - gemischter, knackiges Salatbouquet garniert mit Früchten,
dazu pikante Orangen-Currymayonnaise 22.50

mit grillierter Pouletbrust 28.50 / mit Egli-Chnuschperli + Tatarsauce 28.50

Feins Rindstatar mit Toast und Butter klein 24.50 / gross 29.50

zusätzlich verfeinert mit Cognac oder Whisky +2.00

 s'UD-Plättli – zum Teilen, für Zwischendurch oder als Hauptgang
mit Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Rauchschinken, Hartkäse,
frischem Brot und Butter 28.50

Früschi Pinsa us em Steinofe

ca. 250 Gramm Sauerteigboden– leicht bekömmlich, luftig und sehr aromatisch

Alle Pinsa sind belegt mit frischem, saftigem Mozzarella, zupffrischem Basilikum und hausgemachtem Tomaten-Sugo wie bei Nonna



Unser Mozzarella ist aus 100% Schweizer Qualitätsmilch, Suisse Garantie und swissmilkgreen zertifiziert

Pinsa Margherita 26.50

Mit frisch aufgeschnittenem Salami-Milano 27.50

Mit würzigem Bündner Rohschinken 28.50

Mit Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 28.50

Mit saftigem Schinken und frischen Champignons 28.50

Oder stell Dir deine Pinsa einfach selber zusammen – unsere Mitarbeiter helfen gerne

Gluschtig's und Vegetarisch's



Hausgemachter Spätzli-Gratin mit Gemüse und feinstem Bauernspeck 24.50

Walliser Rösti mit Schinken, Tomaten, Raclette-Käse und Spiegelei vom Weidehuhn 25.50

Äpler Magronen mit Kartoffeln, Rahm, Hauskäse, Röstzwiebeln, Apfelmus 27.00

Bunter saisonaler Gemüseteller mit Salzkartoffeln und Spiegelei vom Weidehuhn 27.50

Fleisch Eggä

Im Restaurant im Guss-Pfännli – Im Garten auf dem heissen Stein

ca. 200 Gramm mit Pommes frites, Teigwaren, Salat, Gemüse, Salzkartoffeln oder hausgemachte Spätzli als Beilage

dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Saucen und auf dem Stein hausgemachte Dips

Rindsfilet – erste Qualität 54.00 +50gr. +13.50

Black Angus Rinds-Entrecôte 47.00 +50gr. +12.00

Pferdefilet – erste Qualität 46.00 +50gr. +11.50

Schweizer Poulet Brust 34.50 +100gr +17.50

Schweins Nierstück 34.50 +50 gr. +8.00



PRIME Rindsfilet (auf Vorbestellung) 65.00 +50 gr. +16.-

PRIME Beef sind auserlesene Stücke vom Rind, welche bis zu 6 Wochen am Knochen gereift werden. Bei diesem so genannten "dry aging Verfahren" erhält das Fleisch ein besonders nussiges Aroma und wird noch zarter.

Für den Fleischliebhaber ist das **PRIME Beef** die erste Wahl.

Klassiker wo uf'd Charte ghöred

Buurebratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce und Pommes frites 25.50

Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes frites 26.50

Haus-Geschnetzelte Kalbs-Leber mit Apfel, Zwiebeln, Kräutern mit Butterrösti 37.50



Haus-Geschnetzelte Kalbs-Leber UD-Art, serviert mit unserem hausgemachtem Jus dazu Butterrösti 39.50

Wiener-Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Gemüse und Pommes frites 39.50

Züri-Gschnätzlets vom Kalb an hausgemachter Champignonrahmsauce mit Butterrösti 41.50

Schweins Cordon Bleu serviert mit Gemüse und Pommes frites 32.50 (mit Kalb + 13.00)



Cordon Bleu UD mit Raclette-Käse und Rauchschinken, Gemüse und Pommes 34.50

Schweizer Poulet us em Ofen (ca. 30 Minuten)

7 Pouletflügeli aus dem Ofen mit Pommes frites und Knobli-Mayonnaise 27.50



Ganzes Mischtchraterli, geteilt serviert an Salbei-Butter und Pommes frites 30.50

Fisch

Eglifilet-Knusperli mit unserer bekannten hausgemachten Tartarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat 27.50

Zusätzlich: Beilagen-Portion +6.00, hausgemachter Braten-Jus +4.00, div. Saucen +2.00



Vegetarisch oder



Vegan möglich

« 26 Kantön, 26 G'richt »

Das -Special – jede Woche aus einem anderen Kanton ein traditionelles Gericht

Fragen Sie unsere Mitarbeiter, in welchem Kanton wir gerade zu Besuch sind

Öffnungszeiten

Restaurant: Dienstag – Samstag 10:00 – 23:00 / Sonntag 10:00 – 21:00

Warme Küche: Dienstag – Freitag 11:30 – 14:00 / 17:30 – 22:00

Nachmittagskarte: Dienstag – Freitag 14:00 – 17:30

Samstag durchgehend ab 11:30 - 22:00 / Sonntag durchgehend ab 11:30 - 20:00



Wirtschaft Unterdorf - s'UD

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Herkunftsdeklarationen

Schwein, Poulet, Kalb – CH

Rind – CH, ARG, URG

Pferd – CH, ARG, URG

Eglifilet-Knusperli - Deutschland, Wildfang

Eier – Schweiz, Zürich Affoltern, Weidehaltung

Die Metzgerei Angst aus Zürich liefert uns frisches Fleisch und verschiedene Spezialitäten. Unsere Eier sind aus Weidelandhaltung und kommen frisch von unserem direkten Nachbarn dem Schumacher's Hof aus Unter-Affoltern.

Das frische Gemüse liefert uns der Familienbetrieb Haegeli.

Wir berücksichtigen bei jeder Möglichkeit unsere Bauern und Lieferanten aus der Umgebung.

Wir sind verpflichtet die Allergenen Stoffe mündlich deklarieren zu können.

Bitte fragen Sie bei unseren Service-Mitarbeitern nach, sie helfen Ihnen gerne weiter.

Ihre Gastgeberin

Sandra Zabatta

eidg. Gastro-Betriebsleiterin FA



Besuchen Sie unsere Homepage www.wirtschaft-unterdorf.ch und bleiben Sie immer auf dem neuesten Stand - Wir bieten unter dem Jahr viele abwechslungsreiche Speisen und Getränke an. Die nächste Promotionswoche ist bereits in Planung.

Sind Sie mit uns zufrieden?

Die Internet-Präsenz ist mittlerweile wichtiger denn je, auch für kleine Betriebe wie s'UD.

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie bei Google eine Rezension hinterlassen würden.

Bei Fragen oder Unklarheiten, sprechen Sie uns doch bitte direkt vor Ort an - vielen Dank!



Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.