



Grüezi Mitenand

Wir begrüßen Euch im Dorfkern von Unter-Affoltern, im liebevoll genannten «UD».

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

Ihre Gastgeberin Sandra und s'ganze Unterdorf Team

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe (Dienstag-Freitag) klein 6.50 / gross 10.50

Bouillon mit Flädli oder Eigelb 8.50

Weissweincremesuppe 9.50

Salate - an unseren hausgemachten Salatsaucen

Blattsalat - verschiedene, frische Blattsalate 9.50

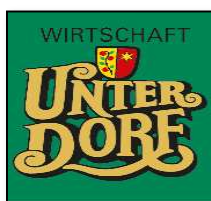
Gemischter Salat - mit Randen, Mais, Karotten und Kabis 10.50

Tomatensalat mit Zwiebeln oder Mozzarella 10.50 / 15.50

Wurst-Käsesalat mit Cervelat und Hauskäse einfach 18.50 / garniert 23.50

Thon Salat mit roten Bohnen, Maiskörner und Zwiebeln einfach 19.50 / garniert 24.50

Vorspeisen und Köstlichkeiten



Unterdorf-Salat – gebratene oder frittierte Pouletbruststreifen auf Salat- und Früchtebouquet, dazu pikante Orangen-Currymayonnaise 28.50

Feines klassisches Rindstatar mit Toast und Butter klein 21.50 / gross 29.50

zusätzlich verfeinert mit Cognac oder Whisky +2.00

s'UD-Plättli mit Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Rauchschinken, Hartkäse, Brot und Butter 28.50



Neu im Unterdorf

Leckere frische Flammkuchen aus dem Steinofen





mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Schnittlauch CHF 18.00

mit Crème fraîche, Zucchini, frische Champignons und Thymian CHF 18.00

mit Crème fraîche, saftiger Schinken und frische Champignons CHF 22.50

mit Crème fraîche, Lachs, Zwiebeln und Dill CHF 24.00

Gluschtigs

- Walliser Rösti mit Schinken, Tomaten, Raclette-Käse und Spiegelei vom Weidehuhn 22.50 
- Äpler Magronen mit Kartoffeln, Hauskäse, Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus 24.50 
- Bunter Gemüseteller mit Salzkartoffeln und Spiegelei vom Weidehuhn 25.00  

Hauptgänge

- Ofen-Fleischkäse mit Spiegelei vom Weidehuhn vom Schumacher's Hof und Pommes frites 19.50
- Buurebratwurst der Metzgerei Bodmer mit Zwiebelsauce und Pommes frites 21.50
- Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites 24.50
- Schweinsschnitzel an Rahmsauce mit Nudeln und Gemüse 28.50
- Geschnetzelte Kalbs-Leber klassisch, mit Apfel, Zwiebeln und Kräutern, dazu Butterrösti 33.50
- Geschnetzelte Kalbs-Leber nach Art des Chefs, dazu Butterrösti 35.50
- Wiener-Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Gemüse und Pommes frites 38.50
- Züri-Gschnätzlets vom Kalb an Champignonrahmsauce mit Butterrösti 39.50

- Schweins Cordon Bleu** 250 gr., serviert mit Gemüse und Pommes frites (mit Kalb + 13.00) 32.00
- Klassisch mit Schinken und Greyerzer
- Unterdorf mit Landrauchschinken und Raclettekäse

Poulet aus dem Ofen (ca. 30 Minuten)

- 7 Pouletflügeli aus dem Ofen mit Pommes frites und Knobli-Mayonnaise 23.50
- Ganzes Mischtraterli, geteilt serviert an Salbei-Butter und Pommes frites 28.50

Fisch

- Egli-Chnusperli mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat 27.50

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



Vegetarisch oder



Vegan möglich