



RESTAURANT RABEN CHAM



À LA CARTE

Willkommen

Wir heissen Sie im Raben ganz herzlich willkommen. Das Restaurant Raben ist ein Ort der Tradition der Schweizer Küche, des feinen Essens und des gemütlichen Zusammenseins. Geniessen Sie ein paar genussvolle Stunden bei uns und fühlen Sie sich wie zuhause.

Öffnungszeiten Restaurant

Mo.-Fr.

09.00 Uhr bis 14.00 Uhr & 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Sa.

17.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Öffnungszeiten Küche

Mo.-Fr.

11.30 Uhr bis 13.30 Uhr & 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Sa.

17.30 Uhr bis 21.00 Uhr

Bei Gruppen ab 20 Personen öffnen wir für Sie auch ausserhalb der normalen Öffnungszeiten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Ihre Raben Crew

SUPPEN

Marronisuppe mit Waldpilzen	Fr.	11.50
Kürbis-Rahmsüpli mit gerösteten Kürbiskernen	Fr.	9.50
Tagessuppe	Fr.	8.50
Bouillon mit Flädli	Fr.	8.50

SALATE

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Crouton mit Speck +	Fr.	14.50
	Fr.	02.00
Herbstlicher Blattsalat mit sautierten Waldpilzen und Kürbiskerndressing	Fr.	15.50
Bunter Blattsalat mit franz. oder ital. Dressing	Fr.	10.50
Gemischter Salat mit franz. oder ital. Dressing	Fr.	12.50

VORSPEISEN

Rinds-Tatar mit Cognac	kl. Port.	Fr.	25.50
Brioche-Toast und Butter	gr. Port.	Fr.	37.50
Kalbstatar vom Weidehof mit Limonen-Olivenöl			
Zwiebeln & Kapern	kl. Port.	Fr.	27.50
Brioche Toast & Butter	gr. Port.	Fr.	38.50
Kleiner Kürbis-Kartoffelrösti mit Nüsslisalat und Rohschinken		Fr.	18.50



Gebeizter Rehpfeffer mit Speck,
Silberzwiebel & Croutons mit hausgemachten
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Rotweinbirne Fr. 34.50

Geschmorte Hirschhaxe mit Merlot,
hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni und Rotweinbirne Fr. 35.50

Rehschnitzel an Cognac-Rahmsauce,
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni und Rotweinbirne Fr. 43.50

Rehgeschnetzeltes auf Blätterteigpilz mit Waldpilzfüllung,
mit konfierten Preiselbeeren Fr. 40.50

Rehrücken rosa gebraten an Zuger-Kirschjus
mit Trauben, hausgemachten Spätzli, Rotkraut,
Rosenkohl, Marroni und Rotweinbirne Fr. 49.50

KLASSIKER

Rindsfilet im Pfändli mit Kräuterbutter	160g	Fr.	42.00
Spätzli, Gemüse	200g	Fr.	52.50
Kalbsstreifen "Zürcher Art", Butterrösti, Gemüse		Fr.	40.50
Kalbsleberli sautiert mit Butter und Zwiebeln dazu Butterrösti		Fr.	37.00
Cordon-bleu , Pommes-frites, Gemüse	Schwein	Fr.	37.00
	Kalb	Fr.	47.00
Schnitzel paniert , Pommes-frites, Gemüse	Schwein	Fr.	32.00
	Kalb	Fr.	42.00
Rahmschnitzel , Butternudeln, Gemüse	Schwein	Fr.	30.50
	Kalb	Fr.	40.50
Gelbes Thai-Curry mit Pouletbrust Jasminreis, Gemüse		Fr.	35.50
Schweinshaxe 400g im Bier geschmort Spätzli, Sauerkraut		Fr.	31.50
Weidhof Kalbsburger , Cheddarkäse, Röstzwiebeln, House Sauce, Pommes frites		Fr.	28.50

FISCHGERICHTE

Lachsfilet Tranche an Dillrahmsauce
auf Lauchbeet mit Jasminreis Fr. 32.50

Gebratener Zander ungarische Art
auf einem aromatischen Sauerkrautbeet
mit einer cremigen Kartoffel-Paprika Sauce Fr. 37.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Vegi Wildteller, Spätzli, Rotkraut, Marroni,
Rotwein-Birne, Pilzrahmsauce Fr. 26.50

Blätterteigpilz mit Waldpilzfüllung,
Rosenkohl & konfierten Preiselbeeren Fr. 27.50

Veganes Gelbes Thai-Curry
mit frischem Gemüse, Jasminreis Fr. 26.50

ÖPPIS ZWÜSCHEDÜRE

WARM

Sidler Chäs-Chueche

mit oder ohne Zwiebeln

Fr. 17.50

Sidler Chäs-Chueche mit oder ohne Zwiebeln
mit reichhaltigem Salat als Fitness-Teller serviert

Fr. 25.50

Flammkuchen Piccante

Sauerrahm, Zwiebel, Chorizo, Gruyère-Käse

Fr. 24.50

Flammkuchen Végétarienne

Sauerrahm, Rucola, Oliven,
Tomaten & Roten Zwiebeln

Fr. 22.50

Spaghetti Bolognese

Fr. 25.00

Berner Rösti, Spiegelei

Fr. 26.50

KALT

Rabenteller – Trockenfleisch und Käse
für 2 Pers.

Fr. 26.00

Wurst-Käsesalat einfach

Fr. 17.50

Wurst-Käsesalat garniert

Fr. 20.50

Wurstsalat einfach

Fr. 16.50

Wurstsalat garniert

Fr. 19.50

UNSERE LIEFERANTEN

Zimmermann, Weidhof, Cham

Mérat AG, Rothenburg

Felder AG, Fleischwaren, Seewen, Schwyz

Transgourmet, Moosseedorf

Bianchi, Zufikon

Birrer Eier Cham

Mundo AG, Rothenburg

HERKUNFTSLÄNDER

Kalb: Schweiz, Martin Zimmermann, Felder, Mérat

Schwein: Schweiz, Felder, Mérat

Poulet: Schweiz, Transgourmet, Felder, Mérat

Rind: Schweiz, Felder, Mérat

Lachs: Norwegen, Wildfang, Bianchi

Zander: Estland, Wildfang Bianchi

Brot: Schweiz, Kern & Sammet, Romer's

Eier: Schweiz, Birrer Cham

Wild: Schweiz, EU, Neuseeland - Metzgerei Felder, Mérat

Bei Allergien oder anderen Unverträglichkeiten melden Sie sich bitte bei unserem Service-Personal.

DESSERT-KARTE

Vermicelles .	kl.gr	Fr. 8.50 /	Fr. 12.50
mit Meringue			
Coupe Nesselrode .	kl.gr	Fr. 8.50 /	Fr. 12.50
Vanilleglace & Vermicelles			
Marroni-Crème			
mit Moccasahne		Fr.	10.50
Lauwarmes Schoggichüechli		Fr.	12.50
mit Vanilleglace & Früchte			
Ananas-Kokos Glace		Fr.	8.50
Hausgemacht			