



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Dienstag und Mittwoch 08:00-20:00 Uhr

Donnerstag und Freitag 08:00-23:00 Uhr

Samstag 08:00-18:00 Uhr

Sonntag und Feiertage geschlossen

Gerne öffnen wir ab 20 Personen auch am Sonntag oder Feiertag.

IMPRESSUM

Free WiFi – fragen Sie bei unserem Personal nach dem Passwort

Bei uns können Sie auch bequem mit Ihrer Kredit- oder Debitkarte zahlen.

Lunch-Checks und Lunch-Checkkarten werden gerne angenommen

Unser Angebot und Anlässe auch auf Internet unter www.lorzenhof.com

Lorzenhof

Brasserie & Café

SFC AG

Neudorf-Center, 6300 Cham

T: 041 780 3657

E: lorzenhof@lorzenhof.com

W: www.lorzenhof.com

MwSt.-Nr. CHE-101.754.579



À LA CARTE Lorzenhof

Kalte Vorspeisen

Saisonaler Salatstrauss	Fr. 8.80
Französische oder italienische Salatsauce	
Gemischter Salat	Fr. 9.80
Französische oder italienische Salatsauce	
Wurst-Käse Salat einfach	Fr. 11.80
Wurst-Käse Salat garniert	Fr. 12.80
Fürwehr-Teller	Fr. 19.50
Wurst-Käse Salat garniert, mit Pommes-Frites	
Kleines Rindstatar mit Cognac	Fr. 22.00
Serviert mild oder feurig, mit Toast und Butter	

Hausgemachte Suppen

Tomatensuppe	Fr. 8.80
mit Rahmtupfer	
Bouillon	Fr. 8.80
mit Ei oder Croutons	
Zwiebelsuppe	Fr. 10.00
mit geröstetem Baguette gratiniert	
Tagessuppe	Fr. 6.50
fragen Sie unsere Service-Mitarbeiterin nach unserem aktuellen Angebot	



Nicht nur für Vegetarier gedacht...

Gemüse-Rösti **Fr. 21.80**

mit Marktgemüsen und mit Raclette Käse überbacken

Spaghetti Aglio e Olio **Fr. 17.80**

mit Olivenöl, Knoblauch, gehackten Chilischoten und Petersilie

Penne Arrabiata **Fr. 19.80**

mit scharfer Tomatensauce und frischer Petersilie

Risotto Funghi **Fr. 20.80**

Weisswein-Risotto mit Mischpilzen und Petersilie

Reibkäse wird bei jedem Vegetarischem Gericht bereitgestellt und ist im Preis inbegriffen.

Fischgerichte

Egli Knusperli **Fr. 23.50**

im Bierteig gebacken, mit Pommes Frites und hausgemachter Sauce Tartar

Zanderfilet gebraten **Fr. 25.50**

mit Langkornreis und Gemüse garnitur



Lorzenhof Klassiker

Vom Kalb

Kalbsbratwurst 200 g **Fr. 20.50**
mit Pommes Frites und Zwiebelsauce

Kalbsleber Traditionell 160 g **Fr. 35.00**
geschwenkt in Butter mit Zwiebeln dazu Butterrösti und Gemüse

Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art **Fr. 34.00**
mit Zwiebeln, Champignon an Weissweinrahmsauce
mit Butterrösti oder Butternudeln

Kalbshaxe à la Provence 340 g **Fr. 33.00**
serviert mit Safran-Risotto an einer Gemüse-Jus-Sauce

Vom Rind

Handmade Beefburger **Fr. 22.80**
medium gebratener Rindsburger im Sesam Bun serviert,
belegt mit Eisbergsalat, Essiggurken, Tomaten und Sauce Tartar
dazu knusprige Pommes Frites

Handmade Cheeseburger **Fr. 23.80**
wie Beefburger, aber mit Raclette-Käse und Speckstreifen

Rindstatar mit Cognac 140 g **Fr. 28.00**
serviert mild oder feurig, mit Toast und Butter



Rinds-Entrecôte **Fr. 38.00**
mit Pfefferrahmsauce und Beilage nach Wahl

Vom Schwein

Schnitzel Teller **Fr. 23.00**
mit Pommes Frites und Zitrone

Rahmschnitzel **Fr. 25.00**
mit Butternudeln, Marktgemüsen und Pilzrahmsauce

Schweine-Cordon Bleu **Fr. 28.00**
serviert mit Pommes Frites und Marktgemüsen

Vom Geflügel

Fitness-Teller Poulet **Fr. 23.00**
pikant gewürzte gebratene Pouletbrust mit gemischtem Salat

Knusprige Entenbrust gebraten **Fr. 36.00**
mit Langkornreis und Jus aus frischen Orangen, dazu Marktgemüse



Flammkuchen **Elsässer Spezialität**

Flammkuchen Nature Crème Fraîche, Zwiebeln, Speck	Fr. 15.20
Flammkuchen Laurian Crème Fraîche und Emmentaler	Fr. 15.20
Flammkuchen Gratineé Crème Fraîche, Zwiebeln, Speck, Emmentaler	Fr. 17.90
Flammkuchen Forestière Crème Fraîche, Zwiebeln, Speck, Emmentaler, Pilz	Fr. 15.20
Flammkuchen Jambon Crème Fraîche, Zwiebeln, Kochschinken, Emmentaler	Fr. 18.90
Flammkuchen Végétarienne Crème Fraîche, Zwiebeln, Mais, Tomaten, Paprika	Fr. 19.50
Flammkuchen Chorizo Crème Fraîche, Zwiebeln, Chorizo, Mais, Paprika	Fr. 20.50
Flammkuchen Jambon Cru Crème Fraîche, Zwiebeln, Rohschinken, Paprika	Fr. 23.50
Flammkuchen Poulet Crème Fraîche, Zwiebeln, Poulet, Tomaten, Paprika	Fr. 24.90



Süsse Flammkuchen als Hauptspeise oder Dessert zum Teilen

Flammkuchen Kirsch Crème Fraîche, Süsse Kirschen, Puderzucker	Fr. 18.50
Flammkuchen Apfel und Zimt Crème Fraîche, Apfel, Zimt, Puderzucker	Fr. 19.50

Glace und Dessert

Kirschtorte	Fr. 7.50
Zimt-Apfelchüechli mit Vanille Sauce oder Vanille Glacé	Fr. 8.50
Fondant Au Chocolat Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern lauwarm serviert!	Fr. 8.80
Glacé und Coupes Kugel Mövenpick Glacé	Fr. 3.50

Fragen Sie nach unserer separaten Glace- und Coupes-Karte



PARTNER & LIEFERANTEN



Verlangen Sie unsere auserlesene Weinkarte.

Uns ist es ein hohes Anliegen mehrheitlich Schweizer Fleisch zu verwenden.
Unsere Fleisch-Lieferanten sind die **Metzgereien Angst** und **Bell**.
Fischursprung CH oder EST.

Alle Preise in SFr. inkl. gesetzlicher MwSt.