




Speisen




Salate & kaltes starters


Saisonaler Blattsalat    9.50
Dressing nach Ihrem Wunsch,
mit gerösteten Kernen
Seasonal salad

Gemischter Salat    10.50
Mixed salad

Tomatensalat    9.50
an Balsamico-Dressing mit Zwiebelringen und Basilikum
Tomato salad with basil and onion rings

Tomaten-Mozzarella «Caprese» 12.50 18.50
an Balsamico-Dressing
*Tomatoes and mozzarella salad
with balsamic vinager*

Culmann Salat  22.50
Gebratene Pouletbruststreifen mit Pesto mariniert,
auf bunten Blattsalaten angerichtet
*Salad plate with roasted chicken breast meat,
richly garnished*

Beefsteak Tatar  19.50 29.00
mild oder feurig
mit Calvados oder Cognac
Beefsteak Tatar served mild or hot

Suppen soups

Tomatensuppe mit Crème fraîche  9.50
und frischem Basilikum
Homemade tomato soup with crème fraîche

Tagessuppe 7.50
s' hât so lang s' hât, Montag-Freitag
Daily soup, Monday-Friday

Hausgemachte Pasta

home made pasta

Ravioli grandi Caprese 21.50

Ravioli gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum, mit Pinienkernen in Butter geschwenkt
Ravioli with tomato, mozzarella and basil filling, tossed in sage butter with pine nuts

Fussili Florenz 21.50

mit Broccoli, Knoblauch, getrockneten Tomaten, Spinat und Rahm
Fussili pasta with broccoli, garlic, dried tomato and spinach with cream

Fettuccine «Culmann» 23.50

an feiner Thymianrahmsauce mit geschnetztem Pouletbrustfleisch, Steinpilzen und Peperoni
Fettuccine pasta with chicken breast meat, mushrooms, bell peppers and cream

Fettuccine ai Gamberoni 28.50

sautierte Riesenkrevetten mit Peperoncini und Knoblauch, serviert auf Pesto-Fettuccine
Prawns sautéed with garlic and peperoncini, served on Pesto-Fettuccine

Fragen Sie nach dem Wochenfisch 28.50

Please ask for our fish dish of the week

Hauptgerichte

main courses

Senne Rösti 19.90

goldbraune Rösti mit Tomaten und Schinken belegt, mit würzigem Schmelzkäse überbacken und garniert mit einem Spiegelei
Crispy hashed brown potatoes covered with slices of tomatoes and ham and cheese, on top a fried egg

Bierbratwurst «Bert» 21.50

vom Schwein, serviert mit goldbrauner Rösti und deftiger Zwiebelsauce
Roasted Beer-Pork sausage with onion sauce and hashed brown potatoes

Pouletrahmschnitzel 24.50

an Champignonrahmsauce, serviert mit Fussili
Chicken breast with mushroom-cream sauce, with Fussili

Culmann Schnitzel 27.50

grosses Schweinsschnitzel mit Kräuter-Grana Padano-Panade serviert mit Pommes Frites und Gemüsebouquet
Big Pork escalope crusted in herbs-parmesan-bread served with french fries and vegetables

Riesen Cordon bleu vom Schwein 32.00






serviert mit Pommes Frites und Gemüsebouquet
Pork escalope filled with ham and cheese, breaded and panfried, served with french fries and vegetables

Züri-Geschnetztes 36.00

Kalbfleisch, Zwiebeln und Champignons an Weissweinrahmsauce, dazu goldbraune Rösti
Tender sliced veal Zurich-style, in a mushroom-cream sauce, served with hashed brown potatoes

Pizzas aus dem Holzofen

Wood oven Pizzas

| | | | |
|--|-------|--|-------|
| Carbonara | 21.50 | Diabolina | 19.50 |
| Doppelrahm, Ei, Speck, Pecorino <i>Double-cream, egg, bacon, Pecorino</i> | | Tomaten, Mozzarella, Salami, Peperoncini, Knoblauch <i>Tomato, Mozzarella, Salami, Peperoncini, garlic</i> | |
| Caprese  | 18.50 | Tonno | 20.80 |
| Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto <i>Tomato, Mozzarella, Pesto</i> | | Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven <i>Tomato, Mozzarella, tuna, onions, olives</i> | |
| Gorgonzola  | 19.80 | Padrone | 25.80 |
| Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola <i>Tomato, Mozzarella, Gorgonzola</i> | | Tomaten, Mozzarella, Kalbgeschnetzeltes, Peperoni <i>Tomato, Mozzarella, sliced veal, peppers</i> | |
| Ortolana  | 19.80 | Prosciutto e funghi | 20.80 |
| Tomaten, Mozzarella, grilliertes Gemüse <i>Tomato, Mozzarella, grilled vegetables</i> | | Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignon <i>Tomato, Mozzarella, Ham*, mushroom</i> | |
| Tartufata  | 22.00 | Quattro stagioni | 22.80 |
| Trüffelcrème, Rucola, Basilikum <i>Truffle-Cream, Rucola, basil</i> | | Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Hinterschinken, Artischocken, Oliven <i>Tomato, Mozzarella, mushroom, Ham*, olives, artichokes</i> | |
| Quattro formaggi  | 22.00 | Hawaii | 19.80 |
| Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano <i>Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano</i> | | Doppelrahm, Hinterschinken, Curry, Ananas <i>Double-Cream, Ham*, curry, pineapple</i> | |
| Della casa | 25.80 | | |
| Büffel-Mozzarella, Parmaschinken, getrocknete Tomaten, Oliven, Rucola, Grana Padano <i>Buffalo Mozzarella, parma ham, olives, grana padano, rucola, dried tomatoes</i> | | | |

Calzone 21.80
Mozzarella, Ei, Hinterschinken
Mozzarella, Ham, egg*

Siciliana 21.80
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,
Champignons, Ei, Sardellen
Tomato, Mozzarella, Ham, mushroom, egg, anchovies*

Napoli 18.80
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern
Tomato, Mozzarella, anchovies, capers

Pesante 19.80
Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Salami, Zwiebeln
Tomato, Mozzarella, peppers, Salami, onions

Extra:
Kalbfleisch, Rauchlachs 5.50
Veal, smoked salmon,

Büffel-Mozzarella 3.00
Buffalo Mozzarella

Kindermenü *children's menu*

Chicken-Nuggets 12.00
mit Pommes Frites
with french fries

Pouletschnitzel paniert 12.00
mit Pommes Frites
Chicken breast breaded, with french fries

Fettuccine  11.50
mit Tomatensauce
with tomato sauce

Pizza Margherita  12.00
Tomaten, Mozzarella
Tomato, Mozzarella

Portion Pommes Frites  6.50
french fries

Desserts

Apfel-Tiramisu 13.50
Apple-Tiramisu

Lauwarmes Schokoladenküchlein 13.50
 begleitet von einer Kugel Joghurtglace
 und marinierten Beeren
*Chocolate cake warm served with yogurt
 ice cream and berries*

Mango-Crème brûlée 13.50
Mango Creme brulee

Panna Cotta 9.50
 mit Waldbeeren coulis
with wild berries coulis

Coupe «Dänemark» 12.50
Coupe denmark

Eiskaffee 12.50
Iced coffee

Mini Coupe *small coupes:*

Grand Marnier 7.90
 Vanilleglace im Grand Marnier-Bad
Vanilla ice cream with Grand Marnier liqueur

Limoncello 7.90
 Zitronen-Sobet im Limoncello-Bad
Lemon sorbet with Limoncello liqueur






Wodka Lemon 7.90
 Zitronen-Sorbet im Wodka-Bad
Lemon sorbet with Vodka

Sorbet/Glace pro Kugel 4.00
Sorbet/Ice cream per scoop

Zitrone, Joghurt, Mocca,
 Vanille, Schokolade, Erdbeer
*Lemon, vanilla, coffee, chocolate,
 strawberry, yogurt*

Portion Rahm Whipped cream 2.00

Deklaration

 glutenfrei  laktosefrei  vegetarisch  vegan  vegan möglich

Über weitere Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können,
 informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Das Restaurant Culmann serviert Fleisch- und Fischprodukte aus folgenden Herkunftsländern:

Fleisch

Rindfleisch (Schweiz, Uruguay)
 Schweinefleisch (Schweiz)
 Kalbfleisch (Schweiz)
 Pouletfleisch (Mägenwil, Schweiz)
 Maispouarden (Frankreich)
 Lamm (Irland, Schottland, Schweiz)
 Rohschinken (Schweiz, Italien)
 Parmaschinken (Italien)

Fisch

Felchen (Schweiz)
 Saibling (Schweiz)
 Forelle (Schweiz, Italien)
 Egli (Schweiz, Estland, Russland)
 Lachs (Norwegen)
 Dorade (Griecheland, Türkei)
 Wolfbarsch (Italien, Türkei)
 Zander (Estland, Russland)

Eier

Wir verwenden
 nur Schweizer Eier

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.