

Vorspeisen

Bouillon mit Ei oder Sherry	7.00
Tomaten-Cremesuppe mit Kräutern und Rahm	8.00
Bunter Blattsalat an Hausdressing	8.00
Gemischter Salat bunte Auswahl an Salaten an Hausdressing	9.00 / 7.00
Ceasar`s Salad mit Speckstreifen, Brot Croutons, Ei	12.00
Crevetten im Pfännli serviert, Olivenöl, Knoblauch, Chilibutter	31.00 / 20.00
Rindfleisch Tatar klassisch garniert, serviert mit Toast und Butter	32.00 / 20.00

Für unsere Kleinen Gäste

Spaghetti an Tomatensauce	11.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes	12.00
Chicken Nuggets mit Pommes	12.00
Cheeseburger mit Pommes und Salat	14.00
Zu allen Kinderteller gibt`s eine Glace Überraschung	

Alt Bekanntes

Schweins Rahmschnitzel mit Pilzen, Nudeln	26.00 / 22.00
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites und Salat	27.00 / 23.00
Schweins Cordon Bleu „Klassisch“ Käse und Schinken, Pommes frites	37.00
Berner Rösti, Speck, Schinken, Zwiebeln, Käse und Spiegelei	23.00
Walliser Käseschnitte mit Schinken, Tomaten und Spiegelei	22.00

Gasthof St. Antonius
Hotel Restaurant
Flurstrasse 3
CH-8132 Egg b. Zürich

Wir beziehen unser Fleisch aus folgenden Herkunftsländern;
Rindfleisch (Südamerika/Australien), Kalbfleisch, Schweinefleisch
und Pouletfleisch (Schweiz) Lammfleisch (NZ)
Fisch; Lachs / Seeteufel Wildfang Nord Atlantik. Crevetten / Pangasius VIT
Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

www.st-antoniuss.ch
info@st-antoniuss.ch
+41 044 984 11 11

Antonius Aktuell

Nüsslisalat mit Speck, Pilzen und Croutons	14.00 / 9.00
Schweins Cordon Bleu „Appenzeller“ Edel-Würziger Appenzellerkäse und Schinken Pommes frites	38.00
Wildlachsfilet vom Grill, Gemüse und Kartoffeln	32.00
Seeteufel Filet auf Gemüse Reis an Olivenöl und Kräutern	33.00
Rinds Entrecôte vom Grill „Cafe de Paris“ Gemüse und Pommes frites	38.00
Kalbsleberli im Butter mit Kräutern serviert mit Rösti	36.00
Rindsfilet „Stroganoff“ serviert mit Reis	38.00 / 32.00
Poulet Schnitzel „Crispy Style“ auf Gemüse— Kartoffelbeet	27.00
Lammkoteletts auf Senfsauce, Reis und Gemüse	36.00

Gasthof St. Antonius
Hotel Restaurant
Flurstrasse 3
CH-8132 Egg b. Zürich

Wir beziehen unser Fleisch aus folgenden Herkunftsländern;
Rindfleisch (Südamerika/Australien), Kalbfleisch, Schweinefleisch, Wild, Poulet Fleisch
(Schweiz + A) Lammfleisch (NZ)
Fisch; Lachs / Seeteufel Wildfang Nord Atlantik. Crevetten / Egli CH
Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

www.st-antoni.us.ch
info@st-antoni.us.ch
+41 044 984 11 11

Antonius Klassiker

Rindsfilet „Cafe de Paris“ vom Grill, Pommes frites und Gemüse	52.00 / 40.00
Surf & Turf Rindsfilet und Riesencrevetten vom Grill, Pommes frites & Coleslaw	45.00
The Legendary Antonius Burger 220gr. Rindfleisch, Speck, Ei auf BBQ, Coleslaw	34.00
Lady Burger 180gr. Rindfleisch, Speck, Ei auf BBQ, Coleslaw	29.00
Original Wienerschnitzel Pommes frites	42.00
„Züri Geschnetzeltes“	
Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce und Butterrösti	39.00 / 32.00

Fisch

Fish & Chips Egli- Knusperfilet, Tartar Sauce, Pommes frites & Clowsalad	28.00
Riesencrevetten im Chilibutter sautiert, Reis und Gemüse	38.00
Zanderfilet „Müllerin Art“ feiner Blattspinat und Kartoffeln	32.00 / 28.00

Vegi

Bunter Salatteller mit Ei	19.00
Gemüseteller Saisonal, mit Spiegelei	24.00
„Spaghetti Chili“ Tomaten, Chili, Knoblauch und Kräuter	21.00
Gemüse-Kartoffel-Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei	23.00

Gasthof St. Antonius
Hotel Restaurant
Flurstrasse 3
CH-8132 Egg b. Zürich

Wir beziehen unser Fleisch aus folgenden Herkunftsländern;
Rindfleisch (Südamerika/Australien), Kalbfleisch, Schweinefleisch
und Pouletfleisch (Schweiz) Lammfleisch (NZ)
Fisch; Lachs / Seeteufel Wildfang Nord Atlantik. Crevetten
Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

www.st-antoniuss.ch
info@st-antoniuss.ch
+41 044 984 11 11

Dessert Karte

Hausgemachtes Tiramisu	10.00
Caramelköppli mit Rahm	9.00
Panna Cotta mit Rahm	9.00
Meringues Glace	12.00
Erdbeer- und Vanilleglace mit zwei luftigen Wolken, überdeckt mit Rahm	
Roli's Eiskaffe mit Rahm	10.00
mit Kirsch und Rahm	12.00
Coupe Dänamark	10.00
Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm	
Überraschungs-Teller für Zwei Personen gemischtes, fruchtiges und süsses..	20.00
Zwetschen Sorbet mit Vieille Prune	11.00
Trauben Sorbet mit Grappa	11.00
Zitronen Sorbet mit Wodka	11.00
Blutorangen Sorbet mit Campari	11.00
 Glace Aromen	
Vanille, Schokolade, Mocca, Stracciatella, Erdbeeren	3.00
Zitronen, Trauben, Zwetschgen, Blutorangen, Mango	
 zusätzlich Rahm	2.50

Gasthof St. Antonius
Hotel Restaurant
Flurstrasse 3
CH-8132 Egg b. Zürich

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und
beinhalten die gesetzlichen 7.7 % Mehrwertsteuer
Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

www.st-antoniuss.ch
info@st-antoniuss.ch
+41 044 984 11 11