

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Wir beziehen unsere mit GMO-freien Schweizer Mischchratzerli (Stubenkücken) von Comestible Bianchi, welcher mit der Marke Alpstein den Bauern in der Ostschweiz die Vorgabe betreffend Haltung (Freilauf in kleinen Herden) und Fütterung (frisches Gras etc.) gibt und kontrolliert !

Corn Chowder

Die klassische, kräftige Maissuppe

Fr. 12.50

Gemischter Salat mit Geflügelleber

an Hausdressing

Fr. 19.50/29.50

Grüner Salat mit Geflügelleber

an Hausdressing

Fr. 18.50/28.50

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.

inkl. 7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Da wir unsere mit GMO-freien, Schweizer Mischchratzerli (Stubenkücken) **von Bianchi eigenen Ställen im Alpsteingebiet frisch zubereiten**, müssen Sie ca.35 Min.(Ofen) oder 25 Min.(geschmort) Geduld aufbringen!

im Weisswein geschmortes Mischchratzerli*
mit hausgemachten Teigwaren Fr.38.50

im Rotwein geschmortes Mischchratzerli*
mit Reis Fr.38.50

Mischchratzerli aus dem Ofen (knusprig, ohne Sauce!)
mit Pommes-Frites Fr.38.50

PS: wenn Sie in Zukunft nicht so lange warten wollen oder können, rufen Sie uns an, wir präparieren Ihnen das Mischchratzerli auf die gewünschte Zeit!

inkl.7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Hühner-Menü* (ab 2 Personen)

Gemischter Salat mit Geflügelleber
an Hausdressing

½ im Rot- oder Weisswein
geschmortes Mischchratzerli
mit Reis oder hausgemachten Teigwaren

½ Mischchratzerli aus dem Ofen
mit Pommes-Frites

marinierte Früchte mit hausgemachter Glacé

pro Person Fr.59.50

*auch Glutenfrei erhältlich!

inkl.7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Wir beziehen unsere mit GMO-freien Schweizer Mischchratzerli (Stubenkücken) von Comestible Bianchi, welcher mit der Marke Alpstein den Bauern in der Ostschweiz die Vorgabe betreffend Haltung (Freilauf in kleinen Herden) und Fütterung (frisches Gras etc.) gibt und kontrolliert !

Corn Chowder

Die klassische, kräftige Maissuppe

Fr. 12.50

Gemischter Salat mit Geflügelleber

an Hausdressing

Fr. 19.50/29.50

Grüner Salat mit Geflügelleber

an Hausdressing

Fr. 18.50/28.50

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.

inkl. 7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Da wir unsere mit GMO-freien, Schweizer Mischchratzerli (Stubenkücken) **von Bianchi eigenen Ställen im Alpsteingebiet frisch zubereiten**, müssen Sie ca.35 Min.(Ofen) oder 25 Min.(geschmort) Geduld aufbringen!

im Weisswein geschmortes Mischchratzerli*
mit hausgemachten Teigwaren Fr.38.50

im Rotwein geschmortes Mischchratzerli*
mit Reis Fr.38.50

Mischchratzerli aus dem Ofen (knusprig, ohne Sauce!)
mit Pommes-Frites Fr.38.50

PS: wenn Sie in Zukunft nicht so lange warten wollen oder können, rufen Sie uns an, wir präparieren Ihnen das Mischchratzerli auf die gewünschte Zeit!

inkl.7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Hühner-Menü* (ab 2 Personen)

Gemischter Salat mit Geflügelleber
an Hausdressing

½ im Rot- oder Weisswein
geschmortes Mischchratzerli
mit Reis oder hausgemachten Teigwaren

½ Mischchratzerli aus dem Ofen
mit Pommes-Frites

marinierte Früchte mit hausgemachter Glacé

pro Person Fr.59.50

*auch Glutenfrei erhältlich!

inkl.7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Wir beziehen unsere mit GMO-freien Schweizer Mischchratzerli (Stubenkücken) von Comestible Bianchi, welcher mit der Marke Alpstein den Bauern in der Ostschweiz die Vorgabe betreffend Haltung (Freilauf in kleinen Herden) und Fütterung (frisches Gras etc.) gibt und kontrolliert !

Corn Chowder

Die klassische, kräftige Maissuppe

Fr. 12.50

Gemischter Salat mit Geflügelleber

an Hausdressing

Fr. 19.50/29.50

Grüner Salat mit Geflügelleber

an Hausdressing

Fr. 18.50/28.50

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.

inkl. 7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Da wir unsere mit GMO-freien, Schweizer Mischtchraterli (Stubenkücken) **von Bianchi eigenen Ställen im Alpsteingebiet frisch zubereiten**, müssen Sie ca.35 Min.(Ofen) oder 25 Min.(geschmort) Geduld aufbringen!

im Weisswein geschmortes Mischtchraterli*
mit hausgemachten Teigwaren Fr.38.50

im Rotwein geschmortes Mischtchraterli*
mit Reis Fr.38.50

Mischtchraterli aus dem Ofen (knusprig, ohne Sauce!)
mit Pommes-Frites Fr.38.50

PS: wenn Sie in Zukunft nicht so lange warten wollen oder können, rufen Sie uns an, wir präparieren Ihnen das Mischtchraterli auf die gewünschte Zeit!

inkl.7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Hühner-Menü* (ab 2 Personen)

Gemischter Salat mit Geflügelleber
an Hausdressing

½ im Rot- oder Weisswein
geschmortes Mischchratzerli
mit Reis oder hausgemachten Teigwaren

½ Mischchratzerli aus dem Ofen
mit Pommes-Frites

marinierte Früchte mit hausgemachter Glacé

pro Person Fr.59.50

*auch Glutenfrei erhältlich!

inkl.7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Wir beziehen unsere mit GMO-freien Schweizer Mischchratzerli (Stubenkücken) von Comestible Bianchi, welcher mit der Marke Alpstein den Bauern in der Ostschweiz die Vorgabe betreffend Haltung (Freilauf in kleinen Herden) und Fütterung (frisches Gras etc.) gibt und kontrolliert !

Corn Chowder

Die klassische, kräftige Maissuppe

Fr. 12.50

Gemischter Salat mit Geflügelleber

an Hausdressing

Fr. 19.50/29.50

Grüner Salat mit Geflügelleber

an Hausdressing

Fr. 18.50/28.50

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.

inkl. 7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Da wir unsere mit GMO-freien, Schweizer Mischtchraterli (Stubenkücken) **von Bianchi eigenen Ställen im Alpsteingebiet frisch zubereiten**, müssen Sie ca.35 Min.(Ofen) oder 25 Min.(geschmort) Geduld aufbringen!

im Weisswein geschmortes Mischtchraterli*
mit hausgemachten Teigwaren Fr.38.50

im Rotwein geschmortes Mischtchraterli*
mit Reis Fr.38.50

Mischtchraterli aus dem Ofen (knusprig, ohne Sauce!)
mit Pommes-Frites Fr.38.50

PS: wenn Sie in Zukunft nicht so lange warten wollen oder können, rufen Sie uns an, wir präparieren Ihnen das Mischtchraterli auf die gewünschte Zeit!

inkl.7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Hühner-Menü* (ab 2 Personen)

Gemischter Salat mit Geflügelleber
an Hausdressing

½ im Rot- oder Weisswein
geschmortes Mischchratzerli
mit Reis oder hausgemachten Teigwaren

½ Mischchratzerli aus dem Ofen
mit Pommes-Frites

marinierte Früchte mit hausgemachter Glacé

pro Person Fr.59.50

*auch Glutenfrei erhältlich!

inkl.7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Wir beziehen unsere mit GMO-freien Schweizer Mischchratzerli (Stubenkücken) von Comestible Bianchi, welcher mit der Marke Alpstein den Bauern in der Ostschweiz die Vorgabe betreffend Haltung (Freilauf in kleinen Herden) und Fütterung (frisches Gras etc.) gibt und kontrolliert !

Corn Chowder

Die klassische, kräftige Maissuppe

Fr. 12.50

Gemischter Salat mit Geflügelleber

an Hausdressing

Fr. 19.50/29.50

Grüner Salat mit Geflügelleber

an Hausdressing

Fr. 18.50/28.50

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.

inkl. 7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984, „topaktuell“



Da wir unsere mit GMO-freien, Schweizer Mischtchratzerli (Stubenkücken) **von Bianchi eigenen Ställen im Alpsteingebiet frisch zubereiten**, müssen Sie ca.35 Min.(Ofen) oder 25 Min.(geschmort) Geduld aufbringen!

im Weisswein geschmortes Mischtchratzerli*
mit hausgemachten Teigwaren Fr.38.50

im Rotwein geschmortes Mischtchratzerli*
mit Reis Fr.38.50

Mischtchratzerli aus dem Ofen (knusprig, ohne Sauce!)
mit Pommes-Frites Fr.38.50

PS: wenn Sie in Zukunft nicht so lange warten wollen oder können, rufen Sie uns an, wir präparieren Ihnen das Mischtchratzerli auf die gewünschte Zeit!

inkl.7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Hühner-Menü* (ab 2 Personen)

Gemischter Salat mit Geflügelleber
an Hausdressing

½ im Rot- oder Weisswein
geschmortes Mischchratzerli
mit Reis oder hausgemachten Teigwaren

½ Mischchratzerli aus dem Ofen
mit Pommes-Frites

marinierte Früchte mit hausgemachter Glacé

pro Person Fr.59.50

*auch Glutenfrei erhältlich!

inkl.7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Wir beziehen unsere mit GMO-freien Schweizer Mischchratzerli (Stubenkücken) von Comestible Bianchi, welcher mit der Marke Alpstein den Bauern in der Ostschweiz die Vorgabe betreffend Haltung (Freilauf in kleinen Herden) und Fütterung (frisches Gras etc.) gibt und kontrolliert !

Corn Chowder

Die klassische, kräftige Maissuppe

Fr. 12.50

Gemischter Salat mit Geflügelleber

an Hausdressing

Fr. 19.50/29.50

Grüner Salat mit Geflügelleber

an Hausdressing

Fr. 18.50/28.50

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.

inkl. 7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Da wir unsere mit GMO-freien, Schweizer Mischchratzerli (Stubenkücken) **von Bianchi eigenen Ställen im Alpsteingebiet frisch zubereiten**, müssen Sie ca.35 Min.(Ofen) oder 25 Min.(geschmort) Geduld aufbringen!

im Weisswein geschmortes Mischchratzerli*
mit hausgemachten Teigwaren Fr.38.50

im Rotwein geschmortes Mischchratzerli*
mit Reis Fr.38.50

Mischchratzerli aus dem Ofen (knusprig, ohne Sauce!)
mit Pommes-Frites Fr.38.50

PS: wenn Sie in Zukunft nicht so lange warten wollen oder können, rufen Sie uns an, wir präparieren Ihnen das Mischchratzerli auf die gewünschte Zeit!

inkl.7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Hühner-Menü* (ab 2 Personen)

Gemischter Salat mit Geflügelleber
an Hausdressing

½ im Rot- oder Weisswein
geschmortes Mischchratzerli
mit Reis oder hausgemachten Teigwaren

½ Mischchratzerli aus dem Ofen
mit Pommes-Frites

marinierte Früchte mit hausgemachter Glacé

pro Person Fr.59.50

*auch Glutenfrei erhältlich!

inkl.7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Wir beziehen unsere mit GMO-freien Schweizer Mischchratzerli (Stubenkücken) von Comestible Bianchi, welcher mit der Marke Alpstein den Bauern in der Ostschweiz die Vorgabe betreffend Haltung (Freilauf in kleinen Herden) und Fütterung (frisches Gras etc.) gibt und kontrolliert !

Corn Chowder

Die klassische, kräftige Maissuppe

Fr. 12.50

Gemischter Salat mit Geflügelleber

an Hausdressing

Fr. 19.50/29.50

Grüner Salat mit Geflügelleber

an Hausdressing

Fr. 18.50/28.50

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.

inkl. 7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Da wir unsere mit GMO-freien, Schweizer Mischchratzerli (Stubenkücken) **von Bianchi eigenen Ställen im Alpsteingebiet frisch zubereiten**, müssen Sie ca.35 Min.(Ofen) oder 25 Min.(geschmort) Geduld aufbringen!

im Weisswein geschmortes Mischchratzerli*
mit hausgemachten Teigwaren Fr.38.50

im Rotwein geschmortes Mischchratzerli*
mit Reis Fr.38.50

Mischchratzerli aus dem Ofen (knusprig, ohne Sauce!)
mit Pommes-Frites Fr.38.50

PS: wenn Sie in Zukunft nicht so lange warten wollen oder können, rufen Sie uns an, wir präparieren Ihnen das Mischchratzerli auf die gewünschte Zeit!

inkl.7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Hühner-Menü* (ab 2 Personen)

Gemischter Salat mit Geflügelleber
an Hausdressing

½ im Rot- oder Weisswein
geschmortes Mischchratzerli
mit Reis oder hausgemachten Teigwaren

½ Mischchratzerli aus dem Ofen
mit Pommes-Frites

marinierte Früchte mit hausgemachter Glacé

pro Person Fr.59.50

*auch Glutenfrei erhältlich!

inkl.7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Wir beziehen unsere mit GMO-freien Schweizer Mischchratzerli (Stubenkücken) von Comestible Bianchi, welcher mit der Marke Alpstein den Bauern in der Ostschweiz die Vorgabe betreffend Haltung (Freilauf in kleinen Herden) und Fütterung (frisches Gras etc.) gibt und kontrolliert !

Corn Chowder

Die klassische, kräftige Maissuppe

Fr. 12.50

Gemischter Salat mit Geflügelleber

an Hausdressing

Fr. 19.50/29.50

Grüner Salat mit Geflügelleber

an Hausdressing

Fr. 18.50/28.50

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.

inkl. 7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Da wir unsere mit GMO-freien, Schweizer Mischchratzerli (Stubenkücken) **von Bianchi eigenen Ställen im Alpsteingebiet frisch zubereiten**, müssen Sie ca.35 Min.(Ofen) oder 25 Min.(geschmort) Geduld aufbringen!

im Weisswein geschmortes Mischchratzerli*
mit hausgemachten Teigwaren Fr.38.50

im Rotwein geschmortes Mischchratzerli*
mit Reis Fr.38.50

Mischchratzerli aus dem Ofen (knusprig, ohne Sauce!)
mit Pommes-Frites Fr.38.50

PS: wenn Sie in Zukunft nicht so lange warten wollen oder können, rufen Sie uns an, wir präparieren Ihnen das Mischchratzerli auf die gewünschte Zeit!

inkl.7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Hühner-Menü* (ab 2 Personen)

Gemischter Salat mit Geflügelleber
an Hausdressing

½ im Rot- oder Weisswein
geschmortes Mischchratzerli
mit Reis oder hausgemachten Teigwaren

½ Mischchratzerli aus dem Ofen
mit Pommes-Frites

marinierte Früchte mit hausgemachter Glacé

pro Person Fr.59.50

*auch Glutenfrei erhältlich!

inkl.7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Wir beziehen unsere mit GMO-freien Schweizer Mischchratzerli (Stubenkücken) von Comestible Bianchi, welcher mit der Marke Alpstein den Bauern in der Ostschweiz die Vorgabe betreffend Haltung (Freilauf in kleinen Herden) und Fütterung (frisches Gras etc.) gibt und kontrolliert !

Corn Chowder

Die klassische, kräftige Maissuppe

Fr. 12.50

Gemischter Salat mit Geflügelleber

an Hausdressing

Fr. 19.50/29.50

Grüner Salat mit Geflügelleber

an Hausdressing

Fr. 18.50/28.50

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.

inkl. 7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Da wir unsere mit GMO-freien, Schweizer Mischtchraterli (Stubenkücken) **von Bianchi eigenen Ställen im Alpsteingebiet frisch zubereiten**, müssen Sie ca.35 Min.(Ofen) oder 25 Min.(geschmort) Geduld aufbringen!

im Weisswein geschmortes Mischtchraterli*
mit hausgemachten Teigwaren Fr.38.50

im Rotwein geschmortes Mischtchraterli*
mit Reis Fr.38.50

Mischtchraterli aus dem Ofen (knusprig, ohne Sauce!)
mit Pommes-Frites Fr.38.50

PS: wenn Sie in Zukunft nicht so lange warten wollen oder können, rufen Sie uns an, wir präparieren Ihnen das Mischtchraterli auf die gewünschte Zeit!

inkl.7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Hühner-Menu* (ab 2 Personen)

Gemischter Salat mit Geflügelleber
an Hausdressing

½ im Rot- oder Weisswein
geschmortes Mischchratzerli
mit Reis oder hausgemachten Teigwaren

½ Mischchratzerli aus dem Ofen
mit Pommes-Frites

marinierte Früchte mit hausgemachter Glacé

pro Person Fr.59.50

*auch Glutenfrei erhältlich!

inkl.7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Wir beziehen unsere mit GMO-freien Schweizer Mischchratzerli (Stubenkücken) von Comestible Bianchi, welcher mit der Marke Alpstein den Bauern in der Ostschweiz die Vorgabe betreffend Haltung (Freilauf in kleinen Herden) und Fütterung (frisches Gras etc.) gibt und kontrolliert !

Corn Chowder

Die klassische, kräftige Maissuppe

Fr. 12.50

Gemischter Salat mit Geflügelleber

an Hausdressing

Fr. 19.50/29.50

Grüner Salat mit Geflügelleber

an Hausdressing

Fr. 18.50/28.50

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.

inkl. 7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Da wir unsere mit GMO-freien, Schweizer Mischchraterli (Stubenkücken) **von Bianchi eigenen Ställen im Alpsteingebiet frisch zubereiten**, müssen Sie ca.35 Min.(Ofen) oder 25 Min.(geschmort) Geduld aufbringen!

im Weisswein geschmortes Mischchraterli*
mit hausgemachten Teigwaren Fr.38.50

im Rotwein geschmortes Mischchraterli*
mit Reis Fr.38.50

Mischchraterli aus dem Ofen (knusprig, ohne Sauce!)
mit Pommes-Frites Fr.38.50

PS: wenn Sie in Zukunft nicht so lange warten wollen oder können, rufen Sie uns an, wir präparieren Ihnen das Mischchraterli auf die gewünschte Zeit!

inkl.7.7% MwSt

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

Baar

www.moosrank.ch
seit 1984 „topaktuell“



Hühner-Menü* (ab 2 Personen)

Gemischter Salat mit Geflügelleber
an Hausdressing

½ im Rot- oder Weisswein
geschmortes Mischchratzerli
mit Reis oder hausgemachten Teigwaren

½ Mischchratzerli aus dem Ofen
mit Pommes-Frites

marinierte Früchte mit hausgemachter Glacé

pro Person Fr.59.50

*auch Glutenfrei erhältlich!

inkl.7.7% MwSt