

Mittag

Bei Allergien und Intoleranzen informieren wir Sie gerne über unsere Produkte. Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz, Brot wird in der Schweiz produziert, ansonsten wird das Gericht separat gekennzeichnet.

	inkl. Erbsensuppe oder Tagessalat	
	Fr.	Fr.
Menu1	21.00	24.50
Winti-Wurst serviert mit Pommes frites		
Menu 2	22.50	26.00
Gemüse-Curry Verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reising		
Tages-Empfehlungen		
Schweinschnitzel an Senfsauce vom Nierstück geschnitten	23.50	27.00
Hamburger an Paprikasauce gebratener Rindfleischburger	21.00	24.50
Geschnetzelte Pouletbrust an Bärlauchsauce saftig gebratene Pouletbruststreifen	24.50	28.00
Schweinssteak «Madagaskar» serviert an Pfeffersauce	29.50	33.00
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Raclette-Käse	38.00	41.50
Geschnetztes Kalbfleisch mit frischen Spargelstückli an Weisswein-Rahmsauce	29.50	33.00
Entrecôte-Würfeli «Sauce Café de Paris» an Kräuterbuttersauce	35.00	38.50
Beilagen: Pommes frites, Butternudeln, Reis oder als Fitness-Teller mit Salatbouquet		
Spaghetti «Broccoli» mit frischem Broccoli, getrockneten Tomaten und leichter Rahmsauce	24.50	28.00
Bärlauch-Ravioli an leichter Rahmsauce mit frischem Bärlauch	26.00	29.50
Fisch-Knusperli mit Tartarsauce Gebackene Zander-Knusperli (EU) serviert mit Salatbouquet	26.50	30.00
Spaghetti aglio e olio mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl	20.00	23.50
Nudelgericht mit gebratenen Riesencrevetten (VT) an Safransauce mit Zucchettistreifen	28.50	32.00
Beefsteak Tatar garniert mit Kapern und Zwiebeln, dazu Toast und Butter (mild-mittel-scharf)	30.00	33.50