

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. Blumenkohlsuppe oder Tagessalat	
	Fr.	Fr.
Menu1	21.00	24.50
Hamburger an Paprikasauce serviert mit Reis		
Menu 2	22.50	26.00
Ravioli «Provolone» gefüllt mit Provolonekäse, serviert an Rahmsauce mit getrockneten Tomaten und Oliven		
Tages-Empfehlungen		
Schweinschnitzel an Senfsauce vom Nierstück geschnitten	23.50	27.00
Gebratene Pouletbruststreifen mit frischen Kräutern und getrockneten Tomaten an Weissweinsauce	24.50	28.00
Schweinssteak «Madagaskar» an Pfeffersauce serviert	29.50	33.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit frischen Spargelstückli (Hallau) an leichter Rahmsauce	29.50	33.00
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Raclette-Käse	38.00	41.50
Entrecôte-Würfeli an Sauce Café de Paris an Kräuterbuttersauce	35.00	38.50
Beilagen: Pommes frites, Butternudeln, Reis oder als Fitness-Teller mit Salatbouquet		
Spargel-Ragout Frische Spargelstückli (Hallau) und getrockneten Tomaten an Weisswein-Rahmsauce, serviert im Reising	28.00	31.50
Fisch-Knusperli mit Tartarsauce Gebackene Zanderknusperli (EU) serviert mit buntem Salatteller	26.50	30.00
Gemüse-Curry Verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reising	25.50	29.00
Spargel-Ravioli an Rahmsauce mit frischen Spargelstückli (Hallau)	28.00	31.50
Spaghetti aglio e olio mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl	20.00	23.50
Nudelgericht mit gebratenen Riesencrevetten (VT) an Safransauce mit Zucchettistreifen	29.50	33.00
Beefsteak Tatar garniert mit Kapern und Zwiebeln, dazu Toast und Butter (mild-mittel-scharf)	30.00	33.50