

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. Maissuppe oder Tagessalat	
	Fr.	Fr.
Menu1	21.00	24.50
Spaghetti «Salami» mit Salami, Zwiebeln und Rahmsauce		
Menu 2	24.50	28.00
Gebratene Pouletbruststreifen mit getrockneten Tomaten und frischen Kräutern an Rahmsauce, serviert mit Reis		
Tages-Empfehlungen		
Hamburger an Paprikasauce gebratener Rindfleischburger	21.00	24.50
Schweinsschnitzel an Senfsauce vom Nierstück geschnitten	23.50	27.00
Fitness-Teller: Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter serviert mit buntem Salatteller	26.50	30.00
Schweinssteak «Madagaskar» an Pfeffersauce serviert	29.50	33.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit frischen Spargelstückli (Hallau) an leichter Weisswein-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		
Spaghetti «Bolognese» mit gehacktem Rindfleisch	21.00	24.50
Spargel-Ragout Frische Spargelstückli (Hallau) und getrockneten Tomaten an Weisswein-Rahmsauce, serviert im Reising	28.00	31.50
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
Bunter Salatteller mit Feta und mit Oliven-Chutney	21.50	25.00
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