

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. Fenchelsuppe oder Tagessalat	
	Fr.	Fr.
Menu1	21.50	25.00
Spaghetti «Broccoli» mit frischem Broccoli, getrockneten Tomaten und leichter Rahmsauce		
Menu 2	25.50	29.00
Entrecôte-Würfeli an Sauce Café de Paris an Kräuterbutter-Sauce, serviert mit Reis		
Tages-Empfehlungen		
Hamburger an Paprikasauce gebratener Rindfleischburger	21.00	24.50
Geschnetzelte Pouletbrust mit getrockneten Tomaten und frischen Kräutern an Rahmsauce	24.50	28.00
Schweinssteak «Madagaskar» an Pfeffersauce serviert	29.50	33.00
Fitness-Teller: Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter, serviert mit Salatbouquet	26.50	30.00
Geschnetzelttes Kalbfleisch mit frischen Spargelstückli (Hallau) an leichter Weissweinsauce	29.50	33.00
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Raclette-Käse	38.00	41.50
Beilagen: Pommes frites, Butternudeln, Reis oder als Fitness-Teller mit Salatbouquet		
Spargel-Ragout Frische Spargelstückli (Hallau) und getrocknete Tomaten an Weisswein-Rahmsauce, serviert im Reising	28.00	31.50
Gemüse-Curry Verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reising	25.50	29.00
Ravioli «Provolone» gefüllt mit Provolonekäse, an Rahmsauce mit Oliven	27.00	30.50
Spaghetti aglio e olio mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl	20.00	23.50
Fisch-Knusperli mit Tartarsauce Gebackene Zander-Knusperli (EU) serviert mit buntem Salatteller	26.50	30.00
Beefsteak Tatar garniert mit Kapern und Zwiebeln, dazu Toast und Butter (mild-mittel-scharf)	30.00	33.50