

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. Lauchsuppe oder Tagessalat	
	Fr.	Fr.
Menu1	20.00	23.50
Spaghetti mit Speckwürfeli, Champignons, Zwiebeln und Olivenöl		
Menu 2	23.50	27.00
Geschnetzelte Pouletbrust mit Salbei und getrockneten Tomaten an Weisswein-Rahmsauce, serviert mit Reis		
Tages-Empfehlungen		
Gebratenes Forellenfilet (EU) an Rahmsauce mit frischen Kräutern	25.50	29.00
Hamburger an «Sauce Café de Paris» gebratener Rindfleischburger an Kräuterbuttersauce	21.00	24.50
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
Entrecôte-Würfeli an Senfsauce kurz gebratene Entrecôte-Würfeli	35.00	38.50
Beilagen: Pommes frites, Butternudeln, Reis oder als Fitness-Teller mit Salatbouquet		
Spargel-Ragout Frische Spargelstückli (Hallau) und getrocknete Tomaten an Weisswein-Sauce, serviert im Reising	28.00	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
Gemüse-Curry Verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reising	25.50	29.00
Beefsteak Tatar garniert mit Kapern und Zwiebeln, dazu Toast und Butter (mild-mittel-scharf)	30.00	33.50