

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. Spargelsuppe oder Tagessalat
	Fr.	Fr.
Menu1	20.00	23.50
Spaghetti mit Salbei, Tomatenwürfeli, Oliven, Knoblauch und Olivenöl		
Menu 2	23.50	27.00
Gebratenes Felchenfilet (CH) an Safransauce serviert mit Reis		
Tages-Empfehlungen		
Hamburger mit Kräuterbutter gebratener Rindfleischburger	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
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit frischen Spargelstückli (Hallau) serviert an 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 serviert	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
Wurst-Käsesalat garniert mit Zwiebelringen, serviert auf sommerlichem Salatteller	21.00	24.50
Ravioli «Rustico» gefüllt mit Zucchetti und Sesam, serviert an Rahmsauce mit Zucchettistreifen	26.50	30.00
Bunter Salatteller mit Feta serviert mit Oliven-Chutney	21.50	25.00
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