

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	20.00	23.50
Hüttenkäse und Melonenschnitze garniert mit sommerlichem Salatbouquet		
Menu 2	22.50	26.00
Schweins-Saltimbocca an Rotweinjus mit Rohschinken und Salbei, serviert mit Tomatenspaghetti		
Tages-Empfehlungen		
Hamburger an Paprikasauce 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
Geschnetzelte Pouletbrust Currysauce saftig gebratene Pouletbruststreifen	24.50	28.00
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 Reisring	28.00	29.00
Wurst-Käsesalat garniert mit Zwiebelringen, serviert auf sommerlichem Salatteller	21.00	24.50
Fisch-Knusperli mit Tartarsauce gebackene Zanderknusperli (EU) serviert mit Salatbouquet	26.50	30.00
Spaghetti aglio e olio mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl	20.00	23.50
Gemüse-Curry Verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reisring	25.50	29.00
Beefsteak Tatar garniert mit Kapern und Zwiebeln, dazu Toast und Butter (mild-mittel-scharf)	30.00	33.50