

# 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.

	<b>inkl. Lauchsuppe oder Tagessalat</b>	
	Fr.	Fr.
<b>Menu1</b>	19.50	23.00
Toast «Hawaii» Käse-Toast mit Ananas und Hinterschinken, serviert mit Salatbouquet		
<b>Menu 2</b>	23.50	27.00
Entrecôte-Würfeli an Dijonsenf-Sauce serviert mit Nudeln		
<b>Tages-Empfehlungen</b>		
Hamburger an Pfeffersauce gebratener Rindfleischburger	21.00	24.50
Schweinssteak an Sauce Café de Paris vom Nierstück geschnitten an Kräuterbutter-Sauce	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
Geschnetzeltetes Kalbfleisch mit frischen Spargelstückli (Hallau) serviert an Weisswein-Rahmsauce	29.50	33.00
<b>Beilagen: Pommes frites, Butternudeln, Reis oder als Fitness-Teller mit Salatbouquet</b>		
Hüttenkäse mit Melonenschnitzen garniert mit Salatbouquet	21.00	24.50
Wurst-Käsesalat garniert mit Zwiebelringen, serviert auf sommerlichem Salatteller	21.00	24.50
Fisch-Knusperli mit Tartarsauce gebackene Zanderknusperli (EU) serviert mit buntem Salatbouquet	26.50	30.00
Spaghetti aglio e olio mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl	20.00	23.50
Ravioli «Rustico» gefüllt mit Sesam und Zucchetti, serviert an Rahmsauce mit frischen Zucchettistreifen	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