

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. Gemüsesuppe oder Tagessalat	
	Fr.	Fr.
Menu1	20.00	23.50
Chili con carne gehacktes Rindfleisch mit Mais, Bohnen und Peperoni, serviert mit Reis		
Menu 2	22.50	26.00
Ravioli «Olive & Pomodori» an Rahmsauce mit frischem Basilikum		
Tages-Empfehlungen		
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 Eierschwämmli serviert an Weisswein-Rahmsauce	29.50	33.00
Entrecôte-Würfeli an Paprikasauce kurz gebratene Entrecôte-Würfeli	35.00	38.50
Beilagen: Pommes frites, Butternudeln, Reis oder als Fitness-Teller mit Salatbouquet		
Hüttenkäse mit Melonenschnitzen garniert mit Salatbouquet	21.00	24.50
Fisch-Knusperli mit Tartarsauce Gebackene Zander-Knusperli (EU) serviert mit Salatbouquet	26.50	30.00
Spaghetti aglio e olio mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl	20.00	23.50
Spaghetti mit Broccoli, getrockneten Tomaten und Rahmsauce	24.50	28.00
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