

# 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. Tomatensuppe oder Tagessalat</b>	
	Fr.	Fr.
<b>Menu1</b>	21.00	24.50
Melone und Bündner Rohschinken garniert mit Salat		
<b>Menu 2</b>	24.50	28.50
Entrecôte-Würfeli an Paprikasauce serviert mit Reis		
<b>Tages-Empfehlungen</b>		
Hamburger an Pfeffersauce Gebratener Rindfleischburger	21.00	24.50
Schweinsschnitzel an Senfsauce vom Nierstück geschnitten	23.50	27.00
Geschnetzelte Pouletbrust mit Salbei und getrockneten Tomaten an Rahmsauce	24.50	28.00
Schweinssteak an Sauce Café de Paris serviert an Kräuterbutter-Sauce	29.50	33.00
Fitness-Teller Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter, serviert mit Salatbouquet	26.50	30.00
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Raclette-Käse	38.00	41.50
Geschnetzeltetes Kalbfleisch mit frischen Eierschwämmli und Kräutern, serviert an leichter Weisswein-Rahmsauce	29.50	33.00
<b>Beilagen: Pommes frites, Butternudeln, Reis oder als Fitness-Teller mit Salatbouquet</b>		
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
Ravioli «Rustico» mit frischen Eierschwämmli und Rahmsauce	27.00	30.50
Gemüse-Curry Verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reising	25.50	29.00
Bunter Salatteller mit Feta garniert mit Oliven-Chutney	21.50	25.00
Beefsteak Tatar garniert mit Kapern und Zwiebeln, dazu Toast und Butter (mild-mittel-scharf)	30.00	33.50