

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. Tomatensuppe oder Tagessalat	
	Fr.	Fr.
Menu1	20.00	23.50
Cervelat-Gulasch an Paprikasauce, serviert mit Reis		
Menu 2	23.50	27.00
Kürbis-Ravioli an Rahmsauce, garniert mit Kürbiskernen		
Tages-Empfehlungen		
Hamburger mit Kräuterbutter gebratener Rindfleischburger	21.00	25.50
Fitness-Teller: Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter, serviert mit Salatbouquet	26.50	30.00
Schweinssteak mit Käse überbacken überbacken mit Raclette-Käse	29.50	33.00
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Raclette-Käse	38.00	41.50
Geschnetztes Kalbfleisch mit frischen Eierschwämmli an Weisswein-Rahmsauce	29.50	33.00
Entrecôte-Würfeli an Sauce Café de Paris kurz gebratene Entrecôte-Würfeli an Kräuterbuttersauce	35.00	38.50
Rehpfeffer (A) garniert mit Champignons, Speckwürfeli und Brotcroûtons, serviert mit frischen Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl	31.00	34.50
Geschnetztes Hirschfilet (A) an Wildrahmsauce serviert hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl	33.00	36.50
Beilagen: Pommes frites, Butternudeln, Reis oder als Fitness-Teller mit Salatbouquet		
Fisch-Knusperli mit Tartarsauce Gebackene Zanderknusperli (EU) serviert mit Salatbouquet	26.50	30.00
Gemüse-Curry Verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reising	25.50	29.00
Ravioli "Rustico" mit frischen Eierschwämmli an leichter Rahmsauce	27.00	30.50
Spaghetti aglio e olio mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl	20.00	23.50
Bunter Salatteller mit Feta und Oliven-Chutney	21.50	25.00
Beefsteak «Tatar» garniert mit Kapern und Zwiebeln (mild, mittel, scharf) dazu Toast und Butter	30.00	33.50