

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. Erbsensuppe oder Tagessalat	
	Fr.	Fr.
Menu1	21.50	25.00
Geschnetzeltes Schweinefleisch an Paprikasauce serviert mit Reis		
Menu 2	23.50	27.00
Ravioli «Provolone» gefüllt mit italienischen Provolone-Käse, serviert an Rahmsauce mit getrockneten Tomaten		
Tages-Empfehlungen		
Hamburger an Pfeffersauce gebratener Rindfleischburger	21.00	24.50
Gebratene Pouletbrust am Currysauce saftig gebratene Pouletbrust	26.50	30.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter vom Nierstück geschnitten	29.50	33.00
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Raclette-Käse	38.00	41.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Whisysauce zarte Kalbfleischstreifen, kurz gebraten	29.50	33.00
Entrecôte an Sauce Café de Paris serviert an Kräuterbuttersauce	38.00	41.50
Rehpfeffer (A) garniert mit Champignons, Speckwürfeli und Brotcroûtons, serviert mit frischen Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl	31.00	34.50
Geschnetzeltes Hirschfilet an Wildrahmsauce serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl	33.00	36.50
Ravioli «Chasseur» mit zarter Wildfleischfüllung, serviert an Rahmsauce mit Trauben und Champignons	26.50	30.00
Beilagen: Pommes frites, Butternudeln, Reis oder als Fitness-Teller mit Salatbouquet		
Kürbis-Ravioli an leichter Rahmsauce garniert mit Kürbiskernen	26.50	30.00
Gemüse-Curry Verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reising	25.50	29.00
Spaghetti aglio e olio mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl	20.00	23.50
Nudelgericht mit gebratenen Riesencrevetten (VT) serviert an Rahmsauce mit frischen Kräutern	33.00	36.50
Beefsteak «Tatar» garniert mit Kapern und Zwiebeln (mild, mittel, scharf) dazu Toast und Butter	30.00	33.50