

# 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. Blumenkohlsuppe oder Tagessalat	
	Fr.	Fr.
<b>Menu1</b>	20.00	23.50
Wurst-Spiessli serviert mit Pommes frites		
<b>Menu 2</b>	23.50	27.00
Gemüse-Curry Verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reising		

## Tages-Empfehlungen

Hamburger an Pfeffersauce gebratener Rindfleischburger	21.00	24.50
Gebratene Pouletbrust an Rotweinsauce mit Rosmarin saftig gebratenes Pouletschnitzel	26.50	30.00
Schweinssteak an Sauce Café de Paris 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	29.50	33.00
Entrecôte-Würfeli an Cognacsauce kurz gebratene Entrecôte-Würfeli	35.00	38.50
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
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
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