

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. Karottensuppe oder Tagessalat	
	Fr.	Fr.
Menu1	21.50	25.00
Ravioli «Chasseur» mit zarter Wildfleischfüllung, serviert an Rahmsauce mit Trauben und Champignons		
Menu 2	22.50	26.00
Geschnetzelte Pouletbrust an Orangensauce serviert mit Reis		

Tages-Empfehlungen

Wurst-Spiessli mit Cervelat, Kalbsbratwurst und Peperoni	20.00	23.50
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
Geschnetztes Kalbfleisch an Whiskysauce zarte Kalbfleischstreifen	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

Gemüse-Curry Verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reising	25.50	29.00
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