

# 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. Pilzsuppe oder Tagessalat</b>
	Fr.	Fr.
<b>Menu1</b>	20.50	24.00
Spaghetti mit Speckwürfeli, Champignons, Zwiebeln und Olivenöl		
<b>Menu 2</b>	22.50	26.00
Gebratene Pouletbruststreifen an Paprikasauce serviert mit Reis		
<b>Tages-Empfehlungen</b>		
Hamburger an Rotweinsauce gebratener Rindfleischburger	21.00	24.50
Fitness-Teller: Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter, serviert mit Salatbouquet	26.50	30.00
Schweinssteak «Madagaskar» serviert an Pfeffersauce	29.50	33.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Whiskysauce verfeinert mit Rahm	29.50	33.00
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Raclette-Käse	38.00	41.50
Entrecôte-Würfeli «Sauce Café de Paris» kurz gebratene Entrecôte-Würfeli an Kräuterbuttersauce	35.00	38.50
Gebratenes Doradenfilet (EU) serviert an Weissweinsauce mit Petersilie	28.00	31.50
<b>Beilagen: Pommes frites, Butternudeln, Reis oder als Fitness-Teller mit Salatbouquet</b>		
Gemüse-Curry Verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reiring	25.50	29.00
Spaghetti aglio e olio mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl	20.00	23.50
Ravioli «Limone» gefüllt mit Basilikum und Ricotta, serviert an Rahmsauce mit getrockneten Tomaten	26.50	30.00
Blätterteig-Pastetli mit verschiedenen Gemüsen an Weisswein-Rahmsauce, serviert mit Salatbouquet	24.50	28.00
Beefsteak «Tatar» serviert mit Toast und Butter, garniert mit Kapern und Zwiebeln, (mild, mittel, scharf)	30.00	33.50
Nudelgericht mit gebratenen Riesencrevetten (VT), serviert an Kräuterrahmsauce	32.00	35.50