

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. Petersiliensuppe oder Tagessalat	
	Fr.	Fr.
Menu1		
Spaghetti aglio e olio mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl	20.00	23.50
Menu 2		
Entrecôte-Würfeli an Portweinsauce serviert mit Reis	23.50	27.00
Tages-Empfehlungen		
Hamburger an Paprikasauce 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
Saltimbocca an Rotweinsauce Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei	32.00	35.50
Gebratenes Doradenfilet (EU) serviert an Weissweinsauce mit Petersilie	28.00	31.50
Beilagen: Pommes frites, Butternudeln, Reis oder als Fitness-Teller mit Salatbouquet		
Gemüse-Curry Verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reising	25.50	29.00
Spaghetti "Broccoli" mit frischem Broccoli, getrockneten Tomaten und Rahmsauce	24.50	28.00
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