

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	21.00	24.50
Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung serviert an Rahmsauce mit frischen Kräutern		
Menu 2	22.50	26.00
Gebratene Pouletbruststreifen an Paprikasauce serviert mit Reis		
Hit: Entrecôte mit Kräuterbutter	35.00	38.50
serviert mit Pommes frites		
Tages-Empfehlungen		
Schweinsschnitzel an Gorgonzolasauce vom Nierstück geschnitten	24.50	28.00
Gebackener Fleischkäse Beilage nach Wahl	20.00	23.50
Hamburger an Sauce Café de Paris gebratener Rindfleischburger	21.00	24.50
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 Lachsforellenfilet (EU) serviert an Weisswein-Rahmsauce mit frischen Kräutern	26.00	29.50
Beilagen: Pommes frites, Butternudeln, Reis oder als Fitness-Teller mit Salatbouquet		
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 Frischkäse, 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