

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. Champignonsuppe oder Tagessalat	
	Fr.	Fr.
Menu1	21.50	25.00
Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung serviert an Kräuterrahmsauce		
Menu 2	23.50	27.00
Gebratenes Saiblingfilet (EU) an Safransauce serviert mit Reis		
Tages-Empfehlungen		
Hamburger an Paprikasauce gebratener Rindfleischburger	21.00	24.50
Gebratene Pouletbrust an Orangensauce verfeinert mit Rahm	26.50	30.00
Schweinssteak «Madagaskar» serviert an Pfeffersauce	29.50	33.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Calvados» verfeinert mit Calvados und Rahm	29.50	33.00
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Raclette-Käse	38.00	41.50
Entrecôte mit Kräuterbutter Garstufe nach Wahl	38.00	41.50
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 aglio e olio mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl	20.00	23.50
Ravioli «Limone» gefüllt mit Basilikum und Frischkäse, serviert an leichter Rahmsauce	26.50	30.00
Blätterteig-Pastetli mit verschiedenen Gemüsen und Champignons, serviert mit Salatbouquet	24.50	28.00
Nudelgericht mit gebratenen Riesencrevetten (VT) serviert an Rahmsauce mit frischen Kräutern	32.00	35.50
Beefsteak «Tatar» serviert mit Toast und Butter, garniert mit Kapern und Zwiebeln, (mild, mittel, scharf)	30.00	33.50