

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. Gemüsesuppe oder Tagessalat	
	Fr.	Fr.
Menu1	20.00	23.50
Spaghetti «Ticino» mit grünen Bohnen, Knoblauch, Tomatenwürfeli und Olivenöl		
Menu 2	23.50	27.00
Gebratene Eglifilets (EU) an Safransauce serviert mit Reis		
Tages-Empfehlungen		
Schweinsschnitzel an Senfsauce vom Nierstück geschnitten	23.50	27.00
Gebratene Pouletbruststreifen mit frischen Kräutern und getrockneten Tomaten an Weissweinsauce	24.50	28.00
Hamburger an Champignonsauce gebratener Rindfleischburger	21.00	24.50
Schweinssteak «Madagaskar» an Pfeffersauce serviert	29.50	33.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit frischen Spargelstückli (Hallau) an leichter Rahmsauce	29.50	33.00
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Raclette-Käse	38.00	41.50
Entrecôte-Würfeli an Sauce Café de Paris an Kräuterbuttersauce	35.00	38.50
Beilagen: Pommes frites, Butternudeln, Reis oder als Fitness-Teller mit Salatbouquet		
Fisch-Knusperli mit Tartarsauce Gebackene Zanderknusperli (EU) serviert mit buntem Salatteller	26.50	30.00
Gemüse-Curry Verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reiring	25.50	29.00
Spargel-Ravioli an Rahmsauce mit frischen Spargelstückli (Hallau)	28.00	31.50
Spaghetti aglio e olio mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl	20.00	23.50
Nudelgericht mit gebratenen Riesencrevetten (VT) an Safransauce mit Zucchettistreifen	29.50	33.00
Beefsteak Tatar garniert mit Kapern und Zwiebeln, dazu Toast und Butter (mild-mittel-scharf)	30.00	33.50