

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. Kartoffelsuppe oder Tagessalat	
	Fr.	Fr.
Menu1	23.50	27.00
Nudeln «Pollo» Nudelgericht mit gebratenen Pouletbruststreifen, serviert an Kräuterrahmsauce		
Menu 2	25.50	29.00
Fisch-Knusperli mit Tartarsauce Gebackene Zanderknusperli (EU) serviert mit Salatbouquet		
Tages-Empfehlungen		
Hamburger an Paprikasauce gebratener Rindfleischburger	21.00	24.50
Gebratene Pouletbrust mit frischen Spargelstückli (Hallau) serviert an Weisswein-Rahmsauce	26.50	30.00
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		
Spargel-Ragout Frische Spargelstückli (Hallau) und getrocknete Tomaten an Weisswein-Rahmsauce, serviert im Reising	28.00	31.50
Gemüse-Curry Verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reising	25.50	29.00
Ravioli «Provolone» gefüllt mit Provolonekäse, an Rahmsauce mit Oliven	27.00	30.50
Spaghetti aglio e olio mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl	20.00	23.50
Bunter Salatteller mit Feta und mit Oliven-Chutney	21.50	25.00
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