

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. Currysuppe oder Tagessalat	
	Fr.	Fr.
Menu1	21.50	25.00
Gebratene Pouletbruststreifen an Balsamico serviert auf buntem Salatteller		
Menu 2	22.50	26.00
Ravioli «Rustico» gefüllt mit Zucchetti und Sesam, serviert an Rahmsauce mit frischen Zucchettistreifen		
Tages-Empfehlungen		
Hamburger mit Kräuterbutter gebratener Rindfleischburger	21.00	24.50
Schweinssteak «Madagaskar» an Pfeffersauce serviert	29.50	33.00
Fitness-Teller: Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter, serviert mit Salatbouquet	26.50	30.00
Geschnetzeltes Schweinefleisch mit frischen Spargelstückli (Hallau) an leichter Weissweinsauce	23.50	27.00
Kalbsmedaillons an Sauce Café de Paris an Kräuterbutter-Sauce serviert	33.00	36.50
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Raclette-Käse	38.00	41.50
Rindsfilet an Prosecco-Dijonsensauce Garstufe nach Wahl	42.50	46.00
Beilagen: Pommes frites, Butternudeln, Reis oder als Fitness-Teller mit Salatbouquet		
Spargel-Ragout Frische Spargelstückli (Hallau) und getrocknete Tomaten an Weisswein-Sauce, serviert im Reising	28.00	29.00
Wurst-Käsesalat garniert mit Zwiebelringen, serviert auf sommerlichem Salatteller	21.00	24.50
Spaghetti aglio e olio mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl	20.00	23.50
Fisch-Knusperli mit Tartarsauce Gebackene Zanderknusperli (EU) serviert mit Salatbouquet	26.50	30.00
Bunter Salatteller mit Feta serviert mit Oliven-Chutney	21.50	25.00
Gemüse-Curry Verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reising	25.50	29.00
Beefsteak Tatar garniert mit Kapern und Zwiebeln, dazu Toast und Butter (mild-mittel-scharf)	30.00	33.50