

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. Linsensuppe oder Tagessalat	
	Fr.	Fr.
Menu1	20.00	23.50
Spaghetti aglio e olio mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl		
Menu 2	23.50	27.00
Geschnetzelte Kalbsleber mit frischen Kräutern und Zwiebeln, serviert mit Reis		
Tages-Empfehlungen		
Hamburger an Paprikasauce gebratener Rindfleischburger	21.00	25.50
Schweinschnitzel an Senfsauce vom Nierstück geschnitten	23.50	27.00
Fitness-Teller: Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter, serviert mit Salatbouquet	26.50	30.00
Schweinssteak «Madagaskar» serviert an Pfeffersauce	29.50	33.00
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Raclette-Käse	38.00	41.50
Geschnetzeltetes Kalbfleisch mit frischen Eierschwämmli an Weisswein-Rahmsauce	29.50	33.00
Entrecôte-Würfeli an Sauce Café de Paris kurz gebratene Entrecôte-Würfeli an Kräuterbuttersauce	35.00	38.50
Beilagen: Pommes frites, Butternudeln, Reis oder als Fitness-Teller mit Salatbouquet		
Wurst-Käsesalat garniert auf sommerlichem Salatteller mit Zwiebelringen	21.00	24.50
Fisch-Knusperli mit Tartarsauce Gebackene Zanderknusperli (EU) serviert mit Salatbouquet	26.50	30.00
Ravioli "Rustico" mit frischen Eierschwämmli an leichter Rahmsauce	27.00	30.50
Gemüse-Curry Verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reising	25.50	29.00
Spaghetti "Broccoli" mit frischem Broccoli, getrockneten Tomaten und leichter Rahmsauce	24.50	28.00
Bunter Salatteller mit Feta und Oliven-Chutney	21.50	25.00
Beefsteak «Tatar» garniert mit Kapern und Zwiebeln (mild, mittel, scharf) dazu Toast und Butter	30.00	33.50