

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. Peperonisuppe oder Tagessalat	
	Fr.	Fr.
Menu1	21.50	25.00
Blätterteig-Pastetli mit verschiedenen Gemüsen an Weisswein-Rahmsauce, serviert mit Salatbouquet		
Menu 2	23.50	27.00
Schweinschnitzel an Champignonsauce, serviert mit Nudeln und Rotkraut		
Tages-Empfehlungen		
Hamburger mit Kräuterbutter gebratener Rindfleischburger	21.00	24.50
Gebratene Pouletbrust an Rotweinsauce mit Rosmarin saftig gebratenes Pouletschnitzel	26.50	30.00
Schweinssteak «Madagaskar» serviert an Pfeffersauce	29.50	33.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Whiskysauce an Rahmsauce verfeinert mit Whisky		
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Raclette-Käse	38.00	41.50
Entrecôte-Würfeli an Sauce Café de Paris kurz gebratene Entrecôte-Würfeli	35.00	38.50
Ravioli «Chasseur» mit zarter Wildfleischfüllung serviert an Rahmsauce und getrockneten Tomaten	27.00	30.00
Beilagen: Pommes frites, Butternudeln, Reis oder als Fitness-Teller mit Salatbouquet		
Gemüse-Curry Verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reiring	25.50	29.00
Kürbis-Ravioli an leichter Rahmsauce garniert mit Kürbiskernen	26.50	30.00
Spaghetti aglio e olio mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl	20.00	23.50
Fisch-Knusperli mit Tartarsauce Gebackene Zanderknusperli (EU) serviert mit Salatbouquet	26.50	30.00
Nudelgericht mit gebratenen Riesencrevetten (VT) serviert an Rahmsauce mit frischen Kräutern	33.00	36.50
Beefsteak «Tatar» garniert mit Kapern und Zwiebeln (mild, mittel, scharf) dazu Toast und Butter	30.00	33.50