

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	21.00	24.50
Hamburger an Pfeffersauce serviert mit Reis		
Menu 2	24.50	28.00
Blätterteig-Pastetli mit verschiedenen Gemüsen an Weisswein-Rahmsauce, serviert mit Salatbouquet		
Tages-Empfehlungen		
Panierte Schweinsschnitzel von Nierstück geschnitten	24.50	28.00
Fitness-Teller: Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter, serviert mit buntem Salatteller	26.50	30.00
Schweinssteak an Senfsauce verfeinert mit Rahm	29.50	33.00
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Raclette-Käse	38.00	41.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Calvados» an Rahmsauce verfeinert mit Calvados	29.50	33.00
Entrecôte-Würfeli an Sauce Café de Paris an Kräuterbutter-Sauce serviert	35.00	38.50
Rindsfilet an Prosecco-Dijonsensauce Garstufe nach Wahl	42.50	46.00
Beilagen: Pommes frites, Butternudeln, Reis oder als Fitness-Teller mit Salatbouquet		
Ravioli «Provolone» gefüllt mit italienischem Provolonekäse, serviert an Rahmsauce mit getrockneten Tomaten	26.50	30.00
Spaghetti aglio e olio mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl	20.00	23.50
Gemüse-Curry Verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reiring	25.50	29.00
Nudelgericht mit gebratenen Riesencrevetten (VT) serviert an Rahmsauce mit frischen Kräutern	33.00	36.50
Beefsteak «Tatar» serviert mit Toast und Butter, garniert mit Kapern und Zwiebeln, (mild, mittel, scharf)	30.00	33.50