

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. Maissuppe oder Tagessalat
	Fr.	Fr.
Menu1	21.00	24.50
Hamburger an Paprikasauce serviert mit Reis		
Menu 2	23.50	27.00
Ravioli «Limone» gefüllt mit Basilikum und Ricotta, serviert an Rahmsauce mit getrockneten Tomaten		
Tages-Empfehlungen		
Gebratener Fleischkäse serviert mit einem Spiegelei	21.00	24.50
Schweinsnitzel an Portweinsauce vom Nierstück geschnitten	24.50	28.00
Gebratene Pouletbrust an Orangensauce verfeinert mit Rahm	26.50	30.00
Schweinssteak «Madagaskar» serviert an Pfeffersauce	29.50	33.00
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Hinterschinken und Raclette-Käse	38.00	41.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Senfsauce zarte Kalbfleischstreifen saftig gebraten	29.50	33.00
Gebratene Riesencrevetten (VT) serviert an Currysauce	33.00	36.50
Entrecôte-Würfeli «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		
Fisch-Knusperli mit Kräutermayonnaise Gebackene Eglknusperli (EU) serviert mit Salatbouquet	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 Reising	25.50	29.00
Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Gemüse an Weisswein-Rahmsauce, serviert mit Salatbouquet	24.50	28.00
Beefsteak «Tatar» serviert mit Toast und Butter, garniert mit Kapern und Zwiebeln, (mild, mittel, scharf)	30.00	33.50