

# 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.

	<b>inkl. Karottensuppe oder Tagessalat</b>	
	Fr.	Fr.
<b>Menu1</b>	20.50	24.00
Gemüse-Risotto Weisswein-Risotto mit verschiedenen Gemüsen		
<b>Menu 2</b>	23.50	27.00
Schweinschnitzel an Champignonsauce serviert mit Nudeln		
<b>Tages-Empfehlungen</b>		
G'hackets und Hörnli serviert mit Apfelmus	21.50	25.00
Hamburger an Paprikasauce gebratener Rindfleischburger	21.00	24.50
Fitness-Teller: Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter, serviert mit Salatbouquet	26.50	30.00
Schweinssteak «Madagaskar» serviert an Pfeffersauce	29.50	33.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Senfsauce verfeinert mit Rahm	29.50	33.00
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Raclette-Käse	38.00	41.50
Entrecôte-Würfeli «Sauce Café de Paris» kurz gebratene Entrecôte-Würfeli an Kräuterbuttersauce	35.00	38.50
<b>Beilagen: Pommes frites, Butternudeln, Reis oder als Fitness-Teller mit Salatbouquet</b>		
Spaghetti aglio e olio mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl	20.00	23.50
Ravioli «Provolone» gefüllt mit Provolone-Käse, serviert an Rahmsauce mit getrockneten Tomaten	26.50	30.00
Gemüse-Curry Verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reising	25.50	29.00
Spaghetti mit Broccoli, Tomatenwürfeli und Rahmsauce	24.50	28.00
Beefsteak «Tatar» serviert mit Toast und Butter, garniert mit Kapern und Zwiebeln, (mild, mittel, scharf)	30.00	33.50
Nudelgericht mit gebratenen Riesencrevetten (VT) serviert an Kräuterrahmsauce	32.00	35.50