

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. Erbsensuppe oder Tagessalat	
	Fr.	Fr.
Menu1 G'hackets und Hörnli dazu Apfelmus	21.00	24.50
Menu 2 Gebratenes Saiblingfilet (EU) an Weissweinsauce mit Oliven und Petersilie, serviert mit Reis	23.50	27.00
Samstag-Hit: Entrecôte mit Kräuterbutter serviert mit Pommes frites	35.00	38.50
Tages-Empfehlungen		
Hamburger an Paprikasauce gebratener Rindfleischburger	21.00	24.50
Geschnetzelte Pouletbrust serviert an Currysauce	24.50	28.00
Schweinssteak «Madagaskar» serviert an Pfeffersauce	29.50	33.00
Geschnetzelttes Kalbfleisch an Whiskysauce verfeinert mit Rahm	29.50	33.00
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Raclette-Käse	38.00	41.50
Saltimbocca an Rotweinsauce Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei	32.00	35.50
Beilagen: Pommes frites, Butternudeln, Reis oder als Fitness-Teller mit Salatbouquet		
Gemüse-Curry Verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reising	25.50	29.00
Spaghetti aglio e olio mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl	20.00	23.50
Ravioli «Limone» gefüllt mit Basilikum und Ricotta, serviert an Rahmsauce mit getrockneten Tomaten	26.50	30.00
Blätterteig-Pastelli mit verschiedenen Gemüsen 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
Nudelgericht mit gebratenen Riesencrevetten (VT), serviert an Kräuterrahmsauce	32.00	35.50