

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	21.50	25.00
Salatteller mit Feta garniert mit Oliven-Chutney		
Menu 2	24.50	28.00
Entrecôte-Würfeli an Sauce Café de Paris serviert mit Reis		
Tages-Empfehlungen		
Hamburger an Paprikasauce gebratener Rindfleischburger	21.00	24.50
Gebratene Pouletbruststreifen an Zitronensauce verfeinert mit Rahm	24.50	28.00
Schweinssteak an «Bärlauch» an leichter Rahmsauce mit frischem Bärlauch	29.50	33.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Calvados» an Rahmsauce verfeinert mit Calvados	29.50	33.00
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Raclette-Käse	38.00	41.50
Gebratene Riesencrevetten (VT) an Weissweinsauce mit grünem Pfeffer	32.00	35.50
Beilagen: Pommes frites, Butternudeln, Reis oder als Fitness-Teller mit Salatbouquet		
Kartoffel-Gnocchi serviert an Käserahmsauce mit frischem Bärlauch	21.00	24.50
Spaghetti mit Landjäger an Tomatensauce mit Zwiebeln, Champignons und Oliven	21.50	25.00
Fisch-Knusperli mit Tartarsauce Gebackene Zanderknusperli (EU) serviert mit buntem Salatteller	26.50	30.00
Gemüse-Curry Verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reiring	25.50	29.00
Ravioli «Bärlauch» serviert an Rahmsauce mit frischem Bärlauch	26.50	30.00
Spaghetti aglio e olio mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl	20.00	23.50
Beefsteak «Tatar» serviert mit Toast und Butter, garniert mit Kapern und Zwiebeln, (mild, mittel, scharf)	30.00	33.50