

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. Karottensuppe oder Tagessalat	
	Fr.	Fr.
Menu1	22.50	26.00
Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Gemüse und Champignons an Weissweinsauce, serviert mit Salatbouquet		
Menu 2	23.50	27.00
Panierte Schweinsschnitzel serviert mit Pommes frites		
Tages-Empfehlungen		
Hamburger an Paprikasauce gebratener Rindfleischburger	21.00	24.50
Fitness-Teller: Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter, serviert mit Salatbouquet	26.50	30.00
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
Kalbs-Medaillons mit Spargelstückli serviert an Weisswein-Rahmsauce	35.00	38.50
Gebratene Riesencrevetten (VT) an Rahmsauce mit grünem Pfeffer	32.00	35.50
Beilagen: Pommes frites, Butternudeln, Reis oder als Fitness-Teller mit Salatbouquet		
Salatteller mit Feta garniert mit Oliven-Chutney	21.50	25.00
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