

# 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. Linsensuppe oder Tagessalat</b>	
	Fr.	Fr.
<b>Menu1</b>	21.50	25.00
Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung serviert an Rahmsauce mit frischen Kräutern		
<b>Menu 2</b>	23.50	27.00
Gebratenes Forellenfilet (CH) an leichter Zitronensauce serviert mit Reis		
<b>Tages-Empfehlungen</b>		
<b>Fitness-Teller:</b>	26.50	30.00
Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter, serviert mit Salatbouquet		
<b>Hamburger an Paprikasauce</b>	21.00	24.50
Gebratener Rindfleischburger		
<b>Schweinssteak an «Bärlauch»</b>	29.50	33.00
an leichter Rahmsauce mit frischem Bärlauch		
<b>Appenzeller Kalbs-Cordon bleu</b>	38.00	41.50
gefüllt mit Mostbröckli und Raclette-Käse		
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Spargelstückli</b>	32.50	36.00
serviert an Weisswein-Rahmsauce		
<b>Gebratene Riesencrevetten (VT)</b>	32.00	35.50
an Rahmsauce mit grünem Pfeffer		
<b>Entrecôte-Würfeli an Sauce Café de Paris</b>	35.00	38.50
zarte Entrecôte-Würfeli an Kräuterbuttersauce		
<b>Beilagen: Pommes frites, Butternudeln, Reis oder als Fitness-Teller mit Salatbouquet</b>		
<b>Salatteller mit Feta</b>	21.50	25.00
garniert mit Oliven-Chutney		
<b>Spaghetti mit Landjäger</b>	21.50	25.00
an Tomatensauce mit Zwiebeln, Champignons und Oliven		
<b>Gemüse-Curry</b>	25.50	29.00
Verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reising		
<b>Spaghetti aglio e olio</b>	20.00	23.50
mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl		
<b>Blätterteig-Pastetli</b>	24.50	28.00
mit Gemüse und Champignons an Weissweinsauce, serviert mit Salatbouquet		
<b>Beefsteak «Tatar»</b>	30.00	33.50
serviert mit Toast und Butter, garniert mit Kapern und Zwiebeln, (mild, mittel, scharf)		