

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	21.50	25.00
Bunter Salatteller mit Champignons, Gruyere-Käse und Brotcroûtons		
Menu 2	24.50	28.00
Schweinsschnitzel an Bärlauchsauce an Weisswein-Rahmsauce mit frischem Bärlauch, serviert mit Nudeln		
Tages-Empfehlungen		
Fitness-Teller:	26.50	30.00
Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter, serviert mit Salatbouquet		
Hamburger an Paprikasauce	21.00	24.50
Gebratener Rindfleischburger		
Schweinssteak mit frischen Spargelstückli (Hallau)	31.00	34.50
an leichter Rahmsauce		
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu	38.00	41.50
gefüllt mit Mostbröckli und Raclette-Käse		
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Senfsauce	29.50	33.00
verfeinert mit Rahm		
Gebratene Riesencrevetten (VT)	32.00	35.50
an Rahmsauce mit grünem Pfeffer		
Entrecôte-Würfeli an Sauce Café de Paris	35.00	38.50
zarte Entrecôte-Würfeli an Kräuterbuttersauce		
Beilagen: Pommes frites, Butternudeln, Reis oder als Fitness-Teller mit Salatbouquet		
Salatteller mit Feta	21.50	25.00
garniert mit Oliven-Chutney		
Spaghetti mit Landjäger	21.50	25.00
an Tomatensauce mit Zwiebeln, Champignons und Oliven		
Gemüse-Curry	25.50	29.00
Verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reising		
Spaghetti aglio e olio	20.00	23.50
mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl		
Fisch-Knusperli mit Tartarsauce	26.50	30.00
Gebackene Zanderknusperli (EU) serviert mit Salatbouquet		
Beefsteak «Tatar»	30.00	33.50
serviert mit Toast und Butter, garniert mit Kapern und Zwiebeln, (mild, mittel, scharf)		