



MITTAGS MENÜ

18. BIS 22. NOVEMBER 2024

MONTAG

Rindsragout
Spätzli, Gemüse

DIENSTAG

Barbeque Pulled Pork Burger
Knusprige Pommes frites

FREITAG

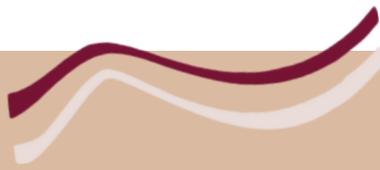
Gebratenes Lachsfilet
mit Rahmspinat und Kartoffelstock

VEGI-MENÜ

Gebratener Paneer an Safransauce
(Indischer Frischkäse)
Buntes Gemüse, Salzkartoffeln

mit Suppe und Salat
CHF 21.50

Wir verwenden Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden deklariert
Preise inkl. MwSt.



EMPFEHLUNGEN DER WOCHEN

18. BIS 22. NOVEMBER 2024

Regionaler Nüsslisalat «Mimosa» mit gehacktem Ei
12.50

Regionaler Nüsslisalat «Classic» mit gehacktem Ei, Speck und Croutons
14.50

Knackiger Blattsalat mit Sprossen
9.50

Kürbissuppe mit Kernöl, Kürbiskernen und Rahmtupfer
10.50

Rehgeschnetztes (CZ/POL) mit Pilzrahmsauce
Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni, Preiselbeerapfel und Spätzli
35.50 / 39.50

Schweizer Rindsentrecôte mit Kräuberbutter, Pommes frites und Gemüse
47.50

Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen, Butternudeln und Früchtegarnitur
22.50 / 25.50

Eglifilets gebacken frittiert im Bierteig, Tatarsauce, Salzkartoffeln und Gemüsegarnitur
29.50 / 34.50

Pilzrisotto mit Kräutern und Parmesanspähen
25.50

WEIN - EMPFEHLUNG

LE DIFESE, Toscana IGT, 2019 | Tenuta San Guido

1 dl 7.90 / Flasche 52.50

Wir verwenden Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden deklariert
Preise inkl. MwSt.