

SALAT-HIT

Gemischte Wintersalate 19.50
mit gekochtem Ei und Schinkenstreifen

WOCHEN-SPEZIAL

Beef Tatar vom Rinderfilet rassig gewürzt 29.50
Butter, Toast und Essiggemüse

PASTA

Spaghetti Gamberetti 24.50
mit Garnelen, Knoblauch und Basilikum

VEGETARISCH

Überbackene Polenta - Gnocchi 19.50
auf Tomatensauce und Röschen vom Romanesco

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden sie sich an unser Personal.

Fleisch/Poulet: CH, Argentinien und EU/Fisch: Zuchtfisch, EU-Mittelmeer

WOCHENMENÜ

2. bis 6. Dezember 2019

Menü 1 CHF 18.50

MO Legierte Griesssuppe mit Karotten
oder Endiviensalat mit Rapsöl und Apfelessig

Wiener Schnitzel vom Jungschwein
Erbsenreis

DI Rindssuppe mit Leberpovesen und Schnittlauch
oder Nüsslisalat mit gehacktem Ei

Saftiger Schweinebraten
Serviettenknödel und Sauerkraut

MI Safranrahmsuppe mit Gemüse und Lamm oder
bunte Blattsalate an Holunderdressing

Rindergeschnetzeltes Stroganoff
mit hausgemachten Eierspätzle

DO Erbsenrahmsuppe mit Minze oder
Mediterraner Tomatensalat

Gebackene Hirschkroketten
Apfelrotkraut und Sellerieschaum

FR Gemüsecremesuppe mit Petersilie oder
Salatbowle mit frischem Gemüse an Dressing

Hörnli mit Gehacktem vom Rind
Hausgemachtes Apfelmus und Röstzwiebeln

Menü 2 CHF 24.50

Legierte Griesssuppe mit Karotten
oder Endiviensalat mit Rapsöl und Apfelessig

Rinderschmorbraten in Mostrahmsauce
Kartoffelstock und Wurzelgemüse

Rindssuppe mit Leberpovesen und Schnittlauch
oder Nüsslisalat mit gehacktem Ei

Kalbschnitzel im Butterjus
Petersilienkartoffeln und glacierte Rüepli

Safranrahmsuppe mit Gemüse und Lamm oder
bunte Blattsalate an Holunderdressing

Maispoulardenbrust in der Korianderkruste
Linsencurry mit Blumenkohl

Erbsenrahmsuppe mit Minze oder
Mediterraner Tomatensalat

Ossobuco von der Kalbshaxe
an Gemüsesauce und Mailänder Risotto

Gemüsecremesuppe mit Petersilie oder
Salatbowle mit frischem Gemüse an Dressing

Fischknusperli im Backteig
Dillkartoffeln und Remouladensauce
