

SALAT-HIT

Wurst – Käsesalat fein garniert 19.50
mit Schalotten und Hausdressing

WOCHEN-SPEZIAL

Rindsfilet 150g mit Café de Paris Butter 39.50
Chili – Karotten und Pommes frites

PASTA

Linguini in spicy Tomatensauce 23.50
mit Calamari und Garnelen

VEGETARISCH

Cremige Rahmeierschwämmli 21.50
mit Serviettenknödel & frischem Peterli

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

14. September bis 18. September 2020

Menü 1 CHF 18.50

Menü 2 CHF 24.50

MO

Rindssuppe mit Griessnockerl oder
Eisbergsalat an Hausdressing

Wiener Schnitzel vom Jungschwein

mit saftigem Erbsenreis

DI

Terlaner Weinsuppe mit ZimtcROUTONS oder
gegrillte Auberginen mit Mozzarella

Truthahnschnitzel mit Spinat & Tomaten

mit Käse überbacken, Kartoffelgnocchi

MI

Kartoffel-Pilzsuppe mit Majoran oder
Bunte Blattsalate an Balsamico Dressing

Der AU Beef Burger

mit allerlei Leckerem

DO

Bärlauchcremesuppe mit Kürbiskernöl oder
Krautsalat mit Speck

Hausgemachter Hackbraten

Kohlrabirahmgemüse und Salzkartoffel

FR

Eintopfsuppe mit Schnittlauch oder
Nüsslisalat mit gehacktem Ei

Schweineschulterbraten

Sauerkraut und Speckknödel

Rindssuppe mit Griessnockerl oder
Eisbergsalat an Hausdressing

Gekochtes Schweizer Rindfleisch

Rahmspinat, Röstigaletten und Meerrettich

Terlaner Weinsuppe mit ZimtcROUTONS oder
gegrillte Auberginen mit Mozzarella

Rosa gebratenes Schweinefilet am Stück

Broccoli mit Mandelbutter, Sauce Bernaise, Ofenkartoffeln

Kartoffel-Pilzsuppe mit Majoran oder
Bunte Blattsalate an Balsamico Dressing

Saltimbocca vom Kalbsbäggli

gratinierte Polenta

Bärlauchcremesuppe mit Kürbiskernöl oder
Krautsalat mit Speck

Schonend gegarte Rehhaxe im Wacholderjus

Himbeerrotkraut und Krokette

Eintopfsuppe mit Schnittlauch oder
Nüsslisalat mit gehacktem Ei

Zanderfilet an der Haut gebraten

Mildes Gemüsegulasch mit Creme fraiche