WOCHENMENÜ

16. bis 20. November 2026

Herzlich willkommen
im Gasthof Au.

Schön, dass Sie bei uns sind.

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

Deklarationen – Herkunft sofern nicht anders deklariert:
Brot: Liechtenstein, Schweiz / Eier: aus Bodenhaltung
Schwein: Schweiz / Hinterschinken: Schweiz / Poulet: Thailand / Kalb: Schweiz
Rind: Australien, Argentinien, Uruguay / Fischknusperli: Deutschland / Garnelen: Indien
Rind- und Pouletfleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein und/oder kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
Service inklusive. Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt. Visa, Eurocard, Maestro, EC Direkt und Lunch Checks.

KLASSIKER

Wiener Schnitzel mit Pommes frites
oder als Fitnessteller serviert
vom Jungschwein 24.50
vom Kalb 41.50

Cordon bleu mit Pommes frites
vom Jungschwein 33.00
vom Kalb 49.50

Fitnessteller
mit Zanderknusperli und hausgemachter Sauce Tartar 29.00

SALAT-HIT

Mozzarella & Mangosalsa
Parmaschinken – Grissini - Olivenöl 21.50

PASTA-HIT

Spaghetti alla amatriciana
Tomatensauce – Speck - Parmesan 22.50

VEGETARISCH

Spinatknödel in brauner Butter
Appenzeller Käse - Röstzwiebeln 23.50

WOCHENMENÜ CHF 22.50

MO

Ruhetag

DI Tagessuppe oder Menüsalat

Gekochtes Siedfleisch vom Schweizer Rind
Rahmspinat – Röstkartoffeln - Meerrettich

MI Tagessuppe oder Menüsalat

Braunes Hirschragout
Rosenkohl mit Speck - hausgemachte Eierspätzli

DO Tagessuppe oder Menüsalat

Schweinemedaillons mit Salbei & Rohschinken
Balsamicojus – gebackenes Risotto

FR Tagessuppe oder Menüsalat

Garnelen in gelber Thaicurrysauce
Pak Choi - Kefen - Chili - Basmatireis