

# MITTAGSKARTE Samstag, 24. September

von 11.00 - 13.30 Uhr

<p><b>Tagesmenu 1 - Fr. 21.50</b></p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Schweinsbraten an Kräuterrahmsauce serviert mit Polentaschnitte und Pfälzer Rüeblì</p>	<p><b>Wochen-Vegi - Fr. 28.00</b></p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Gebratene Gnocchi an Salbeibutter mit gerösteten Baumnüssen und Kürbis</p>
<p><b>Wochen-Fleisch - Fr. 31.50</b></p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Rosa gebratenes Lammhüftli an Provençalesauce serviert mit Röstikroketten und Tagesgemüse</p>	<p><b>Wochen-Fisch - Fr. 31.50</b></p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Pochierte Lachstranche an Dillsauce serviert mit Sesamreis und Zucchetti</p>
<p><b>Kleines Wochendessert - Fr. 6.50</b></p> <p>Meringuesparfait mit Fricktaler Rotweinzwetschgen</p>	
<p><b>Vorspeisen</b></p> <p>Geröstete Blumenkohlcremesuppe mit Thymian und Spinat Fr. 12.50</p> <p>Herbstlicher Blattsalat mit Haselnüssen Blaubeeren und marinierten Mozzarellaperlen Fr. 14.50</p> <p>Gemischter Saisonsalat mit Kabis-, Rüeblì- und Kohlrabi-Salat mit Kernen und Apfel-Dressing Fr. 13.50</p>	<p><b>Weissweine im Offenausschank</b></p> <p><b>Pinot Noir Rosé 2021 - Fr. 4.90/dl</b> Weingut Heuberger, Bözen</p> <p><b>Sauvignon Blanc 2021 - Fr. 7.10/dl</b> Weingut Heuberger, Bözen</p> <p><b>ORO de Castilla 2020 - Fr. 7.50/dl</b> Verdejo de Rueda, Spanien</p>
<p><b>Hauptgänge</b></p> <p>Kalbscordonbleu serviert mit Pommes Frites und Gemüse Fr. 39.50</p> <p>Rindsfilet mit Balsamico-Sauce (160g) serviert mit Safran-Radiatori und bunten Rüeblì Fr. 44.50</p> <p>Hausgebeizter Rehpfeffer mit Champignons, Speck und Silberzwiebeln dazu Rotkraut mit Maroni Rosenkohl, Preiselbeerbirne und Knöpfli Fr. 34.50</p>	<p><b>Rotweine im Offenausschank</b></p> <p><b>Singular 1005 2017 - Fr. 9.20/dl</b> Merlot &amp; Cabernet Cubin, Weingut Heuberger</p> <p><b>Réserve Pinot Noir 2018 - Fr. 7.10/dl</b> Weingut Heuberger, Bözen</p> <p><b>Sestile Morellino di Scansano 2019 - Fr. 8.50/dl</b> Le Stadère Sangiovese</p>

Deklaration: Kalb/Rind/Schwein: Schweiz    Fisch: Schottland    Lamm: Neuseeland

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere MitarbeiterInnen auf Anfrage sehr gerne.