

MITTAGSKARTE

Samstag, 14. September

von 11.00 - 13.30 Uhr

<p>Tagesmenu 1 - Fr. 23.50</p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce serviert mit Pommes Frites Ofenpeperoni</p>	<p>Wochen-Vegi - Fr. 28.00</p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Fregola Sarda mit Oliven dazu Burrata und frischer Rucola</p>
<p>Wochen-Fleisch - Fr. 34.50</p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Rindsfiletwürfel Stroganoff serviert mit Nudeln und Tagesgemüse</p>	<p>Wochen-Fisch - Fr. 31.50</p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Norwegische Lachstranche an Dillsauce serviert mit Kartoffel-Selleriestock und Ofenpeperoni</p>
<p>Vorspeisen</p> <p>Tomaten-Essenz mit Eierschwämmli-Tomaten-Ravioli Fr. 14.50</p> <p>Gemischter Saisonsalat mit Rübli-, Gurken- & Kohlrabi- Mais-Salat mit Kernen und Aprikosen-Dressing Fr. 13.50</p> <p>Buntes Tomaten-Carpaccio mit Basilikum-Kräuter-Marinade Baumnüssen, Elfinger Ziegenfrischkäse und Aprikosen Fr. 14.50</p>	<p>Kleines Wochendessert - Fr. 6.50</p> <p>Braunes Schoggimousse mit Kirschenkompott & gerösteten Pinienkernen</p>
<p>Hauptgänge</p> <p>Kalbscordonbleu serviert mit Pommes Frites und Gemüse Fr. 39.50</p> <p>Rindsfilet (160g) mit Eierschwämmli an Rotweinsauce serviert mit hausgemachten Nudeln und Saisongemüse Fr. 44.50</p> <p>Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter Fr. 34.50</p>	<p>Weissweine im Offenausschank</p> <p>aus dem Weingut Heuberger, Bözen:</p> <p>Riesling Silvaner 2022 - Fr. 5.00/dl Blanc de Noir 2023 - Fr. 6.30/dl Sauvignon Blanc 2022 - Fr. 7.10/dl</p> <p>Merlino Pinot Grigio 2021 - Fr. 8.50/dl Lombardei, Italien</p> <p>Rotweine im Offenausschank</p> <p>Weinperle Réserve 2019 - Fr. 7.10/dl Weingut Heuberger, Bözen</p> <p>Malbec 2022 - Fr. 7.30 /dl Weingut Heuberger, Bözen</p> <p>Duas Quintas, Douro 2019 - Fr. 8.50/dl Ramos Pinto Touriga Nacional, Touriga Franca, 25% div. Sorten</p>

Deklaration: Kalb/Rind/Schwein/Poulet: Schweiz Fisch: Norwegen

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