

# MITTAGSKARTE

Donnerstag, 3. Oktober

von 11.00 - 13.30 Uhr

<p><b>Tagesmenu 1 - Fr. 23.50</b></p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Schweinschalsbraten an Kräuterjus serviert mit Nudeln und grünen Bohnen</p>	<p><b>Wochen-Vegi - Fr. 28.00</b></p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Gebratener Reis mit Pak Choi dazu knusprige Pilztaschen Sweet &amp; Sour-Sauce</p>
<p><b>Wochen-Fleisch - Fr. 34.50</b></p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Rosa gebratenes Lammnierstück serviert mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse</p>	<p><b>Wochen-Fisch - Fr. 31.50</b></p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen und Kapern serviert mit Wenslinger Linsen und Tomaten-Auberginenragout</p>
<p><b>Vorspeisen</b></p> <p>Kürbis-Raps-Suppe mit geröstetem Rapsöl und hausgemachten Kürbis-Pakora Fr. 14.50</p> <p>Bunter Saisonsalat mit allerlei Gemüse und Trauben gerösteten Kernen, an Feigen-Balsamico-Dressing Fr. 13.50</p> <p>Birmenstorfer Feld-Nüsslisalat mit Ei Fr. 14.50</p>	<p><b>Kleines Wochendessert - Fr. 6.50</b></p> <p>Griechisches Joghurtmousse mit geschmorten Honigfeigen</p>
<p><b>Hauptgänge</b></p> <p>Kalbscordonbleu serviert mit Pommes Frites und Gemüse Fr. 39.50</p> <p>Rindsfilet (160g) an Cognac-Sauce serviert mit hausgemachten Knöpfli und Saisongemüse Fr. 44.50</p> <p>Rehpfeffer mit Champignons, Speck und Silberzwiebeln serviert mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Preiselbeerbirne dazu hausgemachte Knöpfli Fr. 39.50</p>	<p><b>Weissweine im Offenausschank</b></p> <p>aus dem Weingut Heuberger, Bözen:</p> <p><b>Riesling Silvaner 2022 - Fr. 5.50/dl</b> <b>Blanc de Noir 2023 - Fr. 6.30/dl</b> <b>Sauvignon Blanc 2022 - Fr. 7.10/dl</b></p> <p><b>Merlino Pinot Grigio 2021 - Fr. 8.50/dl</b> Lombardei, Italien</p> <p><b>Rotweine im Offenausschank</b></p> <p>aus dem Weingut Heuberger, Bözen:</p> <p><b>Pinot Noir 2022 - Fr. 5.50/dl</b> <b>Réserve Pinot Noir 2019 - Fr. 7.10/dl</b> <b>Malbec 2022 - Fr. 7.30/dl</b></p> <p><b>Duas Quintas, Douro 2019 - Fr. 8.50/dl</b> Ramos Pinto Touriga Nacional, Touriga Franca, 25% div. Sorten</p>

Deklaration: Kalb/Rind/Schwein/Poulet: Schweiz Lamm: Australien Fisch: Italien

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