

# MITTAGSKARTE

Donnerstag 7. November

von 11.00 - 13.30 Uhr

<p><b>Tagesmenu 1 - Fr. 23.50</b></p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Pouletgeschnetzeltes an Currysauce serviert mit Sesamgemüseeis und asiatischem Pak Choi</p>	<p><b>Weine im Offenausschank</b></p> <p><b>aus dem Weingut Heuberger, Bözen:</b></p> <p><b>Weisswein</b> Riesling Silvaner 2022 - Fr. 5.50/dl Blanc de Noir 2023 - Fr. 6.30/dl Sauvignon Blanc 2022 - Fr. 7.10/dl</p> <p><b>Rotwein</b> Pinot Noir 2022 - Fr. 5.50/dl Réserve Pinot Noir 2019 - Fr. 7.10/dl Singular 1005, 2018 - Fr. 9.20/dl</p> <p><b>weitere Weine:</b></p> <p><b>Weisswein</b> Merlino Pinot Grigio 2021 - Fr. 8.50/dl Lombardei, Italien</p> <p><b>Rotwein</b> Tator Primitivo Poggio le Volpi Primitivo</p>
<p><b>Wochen-Vegi - Fr. 28.00</b></p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Kichererbsencurry mit gebratenen Ananasscheiben und Sesambasmatireis</p>	
<p><b>Wochen-Fleisch - Fr. 34.50</b></p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Rinds Flat Iron Steak an Pfeffersauce serviert mit Knöpfli und Tagesgemüse</p>	
<p><b>Kleines Wochendessert - Fr. 6.50</b></p> <p>Schoggimousse mit caramelisierten Mandeln und pochierten Wöflinswiler Birnen</p>	
<p><b>Vorspeisen aus der Genusskarte</b></p> <p>Fenchel-Safran-Süppchen mit Birne und Kernen-Knusper 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>Herbstliches Kürbis-Knuspertörtchen mit Elfinger Ziegenkäse und Kürbiskernen Fr. 14.50</p>	<p><b>Hauptgänge aus der Genusskarte</b></p> <p><b>Fisch</b> Gebratenes Heilbuttfilet mit Preiselbeer-Randen-Chutney serviert auf cremigem Mangold-Sellerie-Gemüse und Mais Frits Fr. 39.50</p> <p><b>Vegi</b> Hausgemachte Gnocchi mit frischen Pilzen, Lauch schwarzem Pfeffer, allerlei Wurzelgemüse und Belperknolle Fr. 34.50</p> <p><b>Fleisch</b> Kalbscordonbleu serviert mit Pommes Frites und Gemüse Fr. 39.50</p> <p>Rindsfilet (160g) an Malbecsauce serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse Fr. 44.50</p> <p>Hausgebeizter Rehpfeffer mit Champignons, Speck und Silberzwiebeln serviert mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und hausgemachten Knöpfli Fr. 39.50</p> <p>...lieber einen Blick in die Genusskarte? Wir bringen sie Ihnen gerne.</p>

Deklaration: Kalb/Rind/Schwein/Poulet: Schweiz Reh: umliegende Jagdreviere Fisch: Norwegen  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere  
MitarbeiterInnen auf Anfrage sehr gerne.