

MITTAGSKARTE

Freitag 10. Januar

von 11.00 - 13.30 Uhr

<p>Tagesmenu 1 - Fr. 23.50</p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Hacktätschli an Rotweinsauce serviert mit Kartoffelwedges und glasierten Rüepli</p>	<p>Weine im Offenausschank</p> <p>aus dem Weingut Heuberger, Bözen:</p> <p>Weisswein Riesling Silvaner, 2022 - Fr. 5.50/dl Blanc de Noir, 2023 - Fr. 6.30/dl Freisamer, 2023 - Fr. 7.30/dl</p> <p>Rotwein Pinot Noir, 2022 - Fr. 5.50/dl Réserve Pinot Noir, 2019 - Fr. 7.10/dl Diolinoir, 2020 - Fr. 7.20/dl Singular 1005, 2018 - Fr. 9.20/dl</p> <p>weitere Weine:</p> <p>Weisswein Merlino Pinot Grigio, 2021 - Fr. 8.50/dl Lombardei, Italien</p> <p>Rotwein Tator Primitivo, 2022 - Fr. 9.00/dl Poggio le Volpi, Primitivo</p>
<p>Wochen-Vegi - Fr. 28.00</p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Gebratener Gemüserais serviert mit knusprigen Pilztaschen, Sweet-Chilisauce und gerösteten Erdnüssen</p>	
<p>Wochen-Fleisch - Fr. 34.50</p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Schweizer Rindsentrecôte an Senfsauce serviert mit Kroketten und Tagesgemüse</p>	
<p>Kleines Wochendessert - Fr. 7.50</p> <p>Birnencreme mit Pistazien und Kakaonibs</p>	<p>Hauptgänge aus der Genusskarte</p> <p>Fisch Pochierter Zander an Champagner-Sauce serviert mit Dörrtomaten-Gersotto und Kalettes Fr. 41.50</p> <p>Vegi Knusper-Ei mit gebratenen Pilzen mit vegetarischer Rotweinsauce auf Spinatgersotto mit Sbrinz und geröstetem Gemüse Fr. 34.50</p> <p>Fleisch Kalbscordonbleu serviert mit Pommes Frites und Gemüse Fr. 41.50</p> <p>Rindsfilet (160g) an Syrah Sauce serviert mit Spinat-Knöpfl und Gemüse Fr. 46.50</p> <p>Zartes Kalbsrahmgulasch mit getrockneten Tomaten Spinat, Champignons und Kräutern serviert mit Gersotto und geröstetem Wurzelgemüse Fr. 42.50</p> <p>...lieber einen Blick in die Genusskarte? Wir bringen sie Ihnen gerne.</p>
<p>Vorspeisen aus der Genusskarte</p> <p>Geröstete Gemüse-Bouillon mit Topinambur und hausgemachtem Frischkäse-Ravioli Fr. 14.50</p> <p>Bunter Saisonsalat mit allerlei Gemüse & Zitrusfrüchten gerösteten Kernen, an Huusdressing Fr. 13.50</p> <p>Birmenstorfer Feld-Nüsslisalat mit Ei Fr. 14.50</p> <p>Elfinger Ziegenfrischkäsemousse mit Kürbis Blutorangen und caramelisierten Kürbiskernen Fr. 16.50</p>	

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

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