

# MITTAGSKARTE

Samstag 11. Januar

von 11.00 - 13.30 Uhr

<p><b>Tagesmenu 1 - Fr. 23.50</b></p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Schweinssteak an Pilzrahmsauce serviert mit Pommes Frites und Erbsli</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 Freisamer, 2023 - Fr. 7.30/dl</p> <p><b>Rotwein</b> 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><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, 2022 - Fr. 9.00/dl Poggio le Volpi, Primitivo</p>
<p><b>Wochen-Vegi - Fr. 28.00</b></p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Gebratener Gemüsereis serviert mit knusprigen Pilztaschen, Sweet-Chilisauce und gerösteten Erdnüssen</p>	
<p><b>Wochen-Fleisch - Fr. 34.50</b></p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Schweizer Rindsentrecôte an Senfsauce serviert mit Kroketten und Tagesgemüse</p>	
<p><b>Kleines Wochendessert - Fr. 7.50</b></p> <p>Birnencreme mit Pistazien und Kakaonibs</p>	
<p><b>Vorspeisen aus der Genusskarte</b></p> <p>Geröstete Gemüse-Bouillon mit Topinambur und hausgemachtem Frischkäse-Ravioli Fr. 14.50</p> <p>Bunter Saisonsalat mit allerlei Gemüse &amp; 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>	<p><b>Hauptgänge aus der Genusskarte</b></p> <p><b>Fisch</b> Pochierter Zander an Champagner-Sauce serviert mit Dörrtomaten-Gersotto und Kalettes Fr. 41.50</p> <p><b>Vegi</b> Knusper-Ei mit gebratenen Pilzen mit vegetarischer Rotweinsauce auf Spinatgersotto mit Sbrinz und geröstetem Gemüse Fr. 34.50</p> <p><b>Fleisch</b> 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>

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.