

# MITTAGSKARTE

Mittwoch, 19. März

von 11.00 - 13.30 Uhr

<p><b>Tagesmenu 1 - Fr. 23.50</b></p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Rindsvoressen an Rotweinsauce serviert mit Nudeln und Blumenkohl mit Brösmeli</p>	<p><b>Weine im Offenausschank</b></p> <p><b>aus dem Weingut Heuberger, Bözen:</b></p> <p><b>Weisswein</b> Riesling Silvaner, 2023 - Fr. 5.80/dl Blanc de Noir, 2023 - Fr. 5.80/dl Freisamer, 2023 - Fr. 7.60/dl</p> <p><b>Rotwein</b> Pinot Noir, 2023 - Fr. 5.80/dl Réserve Pinot Noir, 2019 - Fr. 7.50/dl Primus, 2019 - Fr. 7.80/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>Buntes Wirzgemüse mit gebratenen Gnocchi an Salbeibutter und Belperknolle</p>	
<p><b>Wochen-Fleisch - Fr. 34.50</b></p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Schweinsfiletmedaillons an Champignonsrahmsauce serviert mit Getreide-Kroketten und Tagesgemüse</p>	
<p><b>Kleines Wochendessert - Fr. 7.50</b></p> <p>Hausgemachtes Meringuesparfait mit Rotweinzwetschgen</p>	<p><b>Hauptgänge aus der Genusskarte</b></p> <p><b>Fisch</b> Zanderfilet im Kartoffelmantel serviert mit Rahmspinat und Topinambur Fr. 41.50</p> <p><b>Vegi</b> Bunter Linseneintopf mit pikanter Tomatensauce Stundenei und Portulak-Salat Fr. 36.50</p> <p><b>Fleisch</b> Kalbscordonbleu serviert mit Pommes Frites und Gemüse Fr. 41.50</p> <p>Rindsfilet (160g) an BBQ-Sauce serviert mit Randen-Nudeln und Gemüse Fr. 46.50</p> <p>Zarter Rindsschmorbraten vom Bözer Delli-Rind serviert mit Kartoffelstock und Randen Fr. 42.50</p> <p>...lieber einen Blick in die Genusskarte? Wir bringen sie Ihnen gerne.</p>
<p><b>Vorspeisen aus der Genusskarte</b></p> <p>Süsskartoffelsuppe mit getrockneten Tomaten und Bärlauch-Frischkäse-Windbeutel Fr. 14.50</p> <p>Bunter Saisonsalat mit allerlei Gemüse, Orangen gerösteten Kernen und Ei Fr. 13.50</p> <p>Birmenstorfer Feld-Nüsslisalat mit Speck Feta und Granatapfel Fr. 16.50</p> <p>Kleines Mais-Taco mit Rotkabis, Kürbis-Creme Fraîche Peperoncini, caramelisierten Kürbiskernen Sbrinz und knusprigem Tofu 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.