

Dienstag, 23. Januar 2018

Voranzeige:
Mittwoch, 24. Januar 2018
Mistkratzerli



Spruch des Tages:

Ich habe keine Angst vor dem Morgen,
denn ich habe das Gestern begriffen,
und ich liebe das Heute.

William Allen White

Weinempfehlung

Famos 2015 - Burgenland Österreich
Zweigelt, Blaufränkisch, Cab. Sauv.
dunkle Beerenfrucht, dezente Tabak-
note, aromatisch und verführerisch
am Gaumen, 12 Mte franz. Barriques
5.30 / dl 37.20 / Fl

Menü 1

Rindsbouillon Mille Fanti

Riz Casimir
Kalbsgeschnetzeltes an
Currysauce, mit Früchten
Butterreis
gemischter Salat

Fr. 24.50

Menü 2

Rindsbouillon Mille Fanti

Schollenfilets Waleska
gedünstet, Wodkaschaumsauce
Petersilienkartoffeln
Brokkoli mit Mandeln

Fr. 24.00

Menü 3

Rindsbouillon Mille Fanti

Blätterteigpastetchen gefüllt mit
Waldpilzen, Kräuterrahmsauce
Peperonireis
Eisbergsalat mit Früchten

Fr. 20.30

Tagessuppe: Rindsbouillon Mille Fanti	Fr. 3.50
Tagessdessert: Vermicellestörtli mit Rahm	Fr. 4.30
kleiner Blattsalat	Fr. 4.80
kleiner gemischter Salat	Fr. 5.80
Salatkomposition Helgoländer Art Wintersalat mit gebratenen Frischlachs-Streifen und Kräutern	Fr. 24.00
Salatteller mit Ei	Fr. 17.00
Grosser Salatteller mit Ananasschiffchen	Fr. 24.00
Forellenfilets Zuger Art gedämpft, Kräuterrahmsauce, Butterkartoffeln, Saisonsalat	Fr. 26.00
Schweinsfiletstreifen an Grapparahmsauce Trauben und getrocknete Feigenstreifen, Nudeln, Gemüse	Fr. 30.00
Rindspaillard vom Grill Rotweinbutter, Pariser Kartoffeln, Tagesgemüse	Fr. 32.00
Steinpilzrisotto Walliser Art Steinpilze, Tomatenstücke und frische Kräuter	Fr. 21.00
Degustationsportion	Fr. 19.00
Birchermüsli mit Rahm	Fr. 10.00

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion, wenn nicht anders auf der Speisekarte vermerkt.

Die Rückverfolgbarkeit unserer Fische ist gewährleistet.

Unsere Fischlieferanten sind zertifiziert nach MSC "Marine Stewardship Council".

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an uns.