

Freitag, 27. Oktober 2017

Voranzeige:
Mittwoch, 1. November 2017
Chateaubriand



Spruch des Tages:

Ein Langweiler ist ein Mensch, der redet, wenn du wünschst, dass er zuhört.

Ambrose Bierce

Weineempfehlung

Antu Mountain Syrah 2016
Colchagua Valley, Chile
Reife Fruchtaromen, feine Noten von Vanille, Schokolade und Zedernholz samtig weich, elegant und fruchtig
5.30 / dl 37.20 / Fl

Menü 1

Consommé mit Schnittlauchflädli

Gebratene Wolfsbarschfilets
Orangenbutter
Thymiankartoffeln
Stangensellerieragout
mit Pesto rosso

Fr. 24.50

Menü 2

Consommé mit Schnittlauchflädli

Schweinsnierstück gebraten
Holundersauce
Griessschnitte im Ei gebraten
Stangensellerieragout
mit Pesto rosso

Fr. 23.50

Menü 3

Consommé mit Schnittlauchflädli

Spiegeleier in Butter gebraten
Rahmspinat
Salzkartoffeln

Fr. 20.30

Tagessuppe: Consommé mit Schnittlauchflädli	Fr. 3.50
Tagess dessert: Apfelstreuselkuchen	Fr. 4.30
kleiner Blattsalat	Fr. 5.00
kleiner gemischter Salat	Fr. 6.00
Salatkomposition Glarner Art Gemischter Herbstblattsalat mit gebratenen Pouletstreifen	Fr. 24.00
Salatteller mit Ei	Fr. 17.00
grosser Salatteller garniert mit frischen Waldbeeren und Ricotta	Fr. 24.00
Eglifilets gebraten Zitronenbutter mit frischen Kräutern, Schnittlauchkartoffeln, Tagesgemüse	Fr. 28.00
Schweinssteak gebraten an Cognacrahmsauce Gemüsenudeln, bunter Blattsalat	Fr. 27.00
Rehpfeffer Mirza Speckstreifen, Silberzwiebeln, Champignons, Rotkraut, Spätzli	Fr. 28.00
Makkaroni Westfälische Art mit Beinschinken, Rahmsauce und Parmesan gerieben auch vegetarisch erhältlich, Degustationsportion	Fr. 21.00 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.