

Mittwoch, 25. Oktober 2017

Voranzeige:
Heute Abend ab 18.00 Uhr
Feine Muscheln mit Pommes



Spruch des Tages:

Mit Kummer kann man allein fertig werden, aber um sich aus vollem Herzen freuen zu können, muss man die Freude teilen.
Mark Twain

Weinempfehlung

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

Curry-Apfelsuppe

Mistkratzerli im Ofen gebraten
Bratkartoffeln mit Kräutern
Romanesco Mimosa

Fr. 24.00

Menü 2

Curry-Apfelsuppe

Kalbsschnitzel gebraten
Rahmsauce
Butternudeln
Romanesco Mimosa

Fr. 24.50

Menü 3

Curry-Apfelsuppe

Gemüseravioli
Sesamrahmsauce
glasierte Zucchettistäbchen
herbstlicher Blattsalat

Fr. 20.30

Tagessuppe: Curry-Apfelsuppe	Fr. 3.50
Tagess dessert: Eiskaffee Im Brühl	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.