

Dienstag, 28. Mai 2019

Voranzeige
Mittwoch, 29. Mai 2019
ab 18.00 Uhr
Chateaubriand



Spruch des Tages:

Unsere äusseren Schicksale
interessieren die Menschen, die
inneren nur den Freund.

Heinrich von Kleist

Weineempfehlung

Tellus Syrah IGP 2016
Vinicola Falesco - Lazio - Italien
reife, süsse Kirschen, Röstnoten
warme Gewürze, etwas Vanille
und seidig-weiche Tannine
5.30 / dl 37.20 / Fl

Menü 1

Bouillon mit Gemüseblättchen

Kalbsschnitzel gebraten
Kräuterbutter
Weissweinsrisotto
Karotten glasiert

Fr. 25.00

Menü 2

Bouillon mit Gemüseblättchen

Ofenfrischer Fleischkäse
mit Kartoffelgratin
Karotten glasiert

Fr. 23.00

Menü 3

Bouillon mit Gemüseblättchen

Penne der Signora Poncellini
mit Tomatenwürfeln,
frischen aromatischen Kräutern
Peperoncini und Zitronenmelisse

Fr. 21.00

Tagessuppe: Bouillon mit Gemüseblättchen	Fr. 3.50
Tagess Dessert: Vanilleköpfchen auf Heidelbeersauce	Fr. 6.50
kleiner Blattsalat	Fr. 5.00
kleiner gemischter Salat	Fr. 6.00
Salatkomposition Spanische Art Gemischter Sommerblattsalat mit sautierten Crevetten (VN)	Fr. 24.00
Salatteller mit Ei	Fr. 17.00
Grosser Salatteller garniert mit gedämpftem Birnenfächer und Nusskäse	Fr. 24.00
Zanderfilet (EE) gebraten an Zitronenschaumbutter, Kerbelkartoffeln und Karotten glasiert	Fr. 28.00
Pouletsalat Orientalische Art zartes, gebratenes Pouletbrüstchen auf pikantem Reissalat mit Früchten	Fr. 26.00
Kaninchenfilets gebraten im Gemüsemantel, Kartoffelgnocchi und Tagesgemüse	Fr. 30.00
Toast Hawaii - auch vegetarisch erhältlich mit Beinschinken und Ananas, gratiniert mit Raclettekäse 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 unser Personal.