

Mittagskarte Dienstag, 13. Februar 2018

Blattsalat mit unserem Hausdressing
oder
Champignoncrèmesuppe

MENU 1

Truthahnbrustbraten
an einer Preiselbeersauce
mit hausgemachten Spätzli

CHF 18.50
(mit Suppe oder Salat)

MENU 2

Käseravioli
mit einer Cantadou-Kräutersauce

CHF 16.50
(mit Suppe oder Salat)

Die Wochen-Empfehlung:

KÜCHENCHEF-EMPFEHLUNG

Kaninchenrückenfilet
auf einem Pilzragout, serviert mit
Tagliatelle und Romanesco

CHF 34.00

FISCHER'S FRITZ

Panierte Lachskroketten mit
hausgemachten Safran-Tagliolini
auf einer Spinatsauce

CHF 26.00

Jeden Mittag, immer beliebt... / wenn Sie mehr Zeit haben

Lammkotelette mit einer Kräuterkruste am Stück gebraten 42.00
Rotweinjus, Schupfnudeln und Gemüse

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter 36.00
dazu Pommes Frites und Gemüse

Rindfleisch-Tatar gewürzt nach Ihrem Wunsch, 28.00
serviert mit Kapern, Zwiebeln, einem kleinen Salatbouquet,
Toast und Butter

Fitnesssteller mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten 21.00
serviert mit einer Pouletbrust und Kräuterbutter

7dl Flaschen Rotwein-Empfehlung:

Insoglio del Cinghiale

Tenuta di Biserno, Toscana, 2016, Italien
1dl CHF 6.50

Fleischdeklaration:

Rind > Irland & Südamerika / Schwein und Kalb > Schweiz / Fisch > Europa / Geflügel > Schweiz & Frankreich