

Mittagskarte Freitag, 9. November 2018

Blattsalat an unserem Hausdressing
oder
Kürbiscrèmesuppe

MENU 1

Kalbfleischvogel
an einer Wurzelgemüsesauce
mit Tagliolini

CHF 18.50
(mit Suppe oder Salat)

MENU 2

Herbstteller
mit Spätzli, Rosenkohl,
Wirsing, Rotkraut und Pilzen

CHF 16.50
(mit Suppe oder Salat)

Die Wochen-Empfehlung:

KÜCHENCHEF-EMPFEHLUNG

Wildfleischburger im Bretzelbrot
mit würziger Sauce, Eisberg- und
Rotkrautsalat, dazu Pommes Frites

CHF 23.50

FISCHER'S FRITZ

Gebrautes Lachssteak auf
herbstlichem Gemüserisotto
mit gerösteten Nüssen

CHF 26.00

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

Wildfleischgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni	29.00
Rosa gebratenes Rindsentrecôte auf Asia-Gemüsenudeln, serviert mit einer Soja-Sweetchilisauce	36.00
Rindfleisch-Tatar gewürzt nach Ihrem Wunsch serviert mit einem kleinen Salatbouquet, Zwiebeln, Toast und Butter	28.00
Low Carb Teller mit acht verschiedenen Gemüsen und einer gebratenen Maispoulardenbrust	28.00

7dl Flaschen Weisswein-Empfehlung:

Sauvignon blanc

Henri Cruchon, 2016, Waadtland
1dl CHF 6.50

7dl Flaschen Rotwein-Empfehlung:

Pinot Noir

Henri Cruchon, 2014, Waadtland
1dl CHF 6.00

Fleischdeklaration:

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