

Mittagskarte Donnerstag, 6. Dezember 2018

Blattsalat an einem Cassisdressing
oder
Safranisierte Blumenkohlcrèmesuppe

MENU 1

Grilliertes Schweinssteak
An einer Senfsauce
und gebratenen Lyoner Kartoffeln

CHF 18.50
(mit Suppe oder Salat)

MENU 2

Fusilli-Gemüse Pfanne
an einer leichten Käsesauce

CHF 16.50
(mit Suppe oder Salat)

Die Wochen-Empfehlung:

KÜCHENCHEF-EMPFEHLUNG

Rindsentrecôte mit einer
Pfeffersauce mit
Pommes-frites und Marktgemüse

CHF 36.50

FISCHER'S FRITZ

Wolfsbarschfilet
an einer Noilly-Prat-Sauce
mit Wildreis und Spinat

CHF 26.00

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

Grillierte Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter, dazu servieren wir Tagliatelle und Marktgemüse	33.00
Rosa gebratene Entenbrust auf Asia-Gemüsenudeln, serviert mit einer Soja-Sweetchilisauce	26.00
Rindfleisch-Tatar gewürzt nach Ihrem Wunsch serviert mit einem kleinen Salatbouquet, Zwiebeln, Toast und Butter	28.00
Low Carb Teller mit sechs verschiedenen Gemüsen und einer gebratenen Maispouardenbrust	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 > Schweiz & Südamerika / Schwein und Kalb > Schweiz / Fisch > Europa
Geflügel > Schweiz & Frankreich / Strauss > Südafrika