

Mittagskarte Montag, 11. Februar 2019

Blattsalat an unserem Hausdressing
oder
Kartoffelcrèmesuppe

MENU 1

Zigeunergulasch
an einer Peperoni-Specksauce
mit Quarkspätzli

CHF 18.50
(mit Suppe oder Salat)

MENU 2

Penne Rigate
mit einem Rucolapesto,
Parmesan und Dörrotomaten

CHF 16.50
(mit Suppe oder Salat)

Die Wochen-Empfehlung:

KÜCHENCHEF-EMPFEHLUNG

Grilliertes Kalbssteak
an einer Morchelsauce
serviert mit Tagliatelle und Gemüse

CHF 36.00

FISCHER'S FRITZ

Gebratene Seezungenfilets
an einer Safransauce
mit Spinat und Kräuterkartoffeln

CHF 34.00

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

Rosa gebratenes Rindsentrecôte an einer Rotwein-Zwiebelsauce 36.00
dazu Marktgemüse und Pommes-Frites

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

Rosa gebratene Entenbrust mit einer Sweet-Chili-Sauce 26.00
und Asia-Gemüsenüdeli

Low Carb Teller mit sechs verschiedenen Gemüsesorten 26.00
und einer gebratener Maispoulardenbrust

7dl Flaschen Weisswein-Empfehlung:

Gewürztraminer

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