

Mittagskarte Mittwoch, 15. Mai 2019

Blattsalat an einem Avocadodressing
oder
Erbsencremesuppe

MENU 1

Meatballs
an einem Kräuterjus,
serviert mit Spargelrisotto

CHF 18.50
(mit Suppe oder Salat)

MENU 2

2-farbige Spätzli
an einer
Pilzrahmsauce

CHF 16.50
(mit Suppe oder Salat)

Die Wochen-Empfehlung:

KÜCHENCHEF-EMPFEHLUNG

Straussenfilet-Medaillons
an einer Pfeffersauce
mit Kartoffelgnocchi und Gemüse

CHF 33.00

FISCHER'S FRITZ

Gebratenes Lachssteak
auf Spargelrisotto
und einer Safransauce

CHF 29.00

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

Grilliertes Kalbsschnitzel mit grünen Spargeln und einer Morchelrahmsauce, dazu Krokette	44.00
Rosa gebratenes Irish Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Pommes Frites	35.00
Rindfleisch-Tatar gewürzt nach Ihrem Wunsch serviert mit einem kleinen Salatbouquet, Zwiebeln, Toast und Butter	28.00
Thunfischsalat mit Zwiebeln, Tomaten, Oliven und Kapern serviert auf einem Blattsalatbeet an Balsamicodressing	18.50

7dl Flaschen Weisswein-Empfehlung:

Mont Mes „Cuvée Bianco“
Castelfeder Cortina, Südtirol
1dl CHF 6.50

7dl Flaschen Rotwein-Empfehlung:

Daniel
Rheingau, 2012, Deutschland
1dl CHF 7.50

Fleischdeklaration:

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