

Mittagskarte Freitag, 17. Mai 2019

Blattsalat an unserem Hausdressing
oder
Zucchetticrèmesuppe

MENU 1

Rindsfleischvogel
an einer Cognac-Tomatensauce
dazu Basilikum-Kartoffelstock

CHF 18.50
(mit Suppe oder Salat)

MENU 2

Ricotta-Paprika Ravioli
an einer leichten
Kräutersauce

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
Kartoffelsalat mit gebratenem Ofenfleischkäse	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