

Mittagskarte Freitag, 16. Oktober 2020

Tagessalat an unserem Hausdressing
oder
Curry-Bananensuppe

MENU 1

Rindfleischvogel
an einer Steinpilz-Rotweinsauce
dazu hausgemachte Spätzli

CHF 19.50
(mit Suppe oder Salat)

MENU 2

Kürbisravioli
mit einer Kürbiskernrahmsauce
und frischen Kräutern

CHF 17.50
(mit Suppe oder Salat)

Die Wochen-Empfehlung:

KÜCHENCHEF-EMPFEHLUNG

Perlhuhnbrust mit sautierten Pilzen,
serviert mit Kürbisrisotto
und Rosenkohl

CHF 28.00

FISCHER'S FRITZ

Gebratenes Lachssteak
mit einer Safransauce
dazu Spinat und Bratkartoffeln

CHF 31.00

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

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter 36.00
dazu Pommes Frites und Gemüse

Wildgeschnetzeltes an einer Preiselbeersauce 33.00
serviert mit Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni

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

Herbstlicher Fitnessteller mit Waldpilzen, Feigen 26.00
und gebratenen Schweineschnitzel

7dl Flaschen Weisswein-Empfehlung:

Sauvignon Blanc „Friends“
Ewald Zweytick, Steiermark, Österreich
1dl CHF 6.50

7dl Flaschen Rotwein-Empfehlung:

Quercegobbe
Weingut Petra, Merlot, Toskana, 2017
1dl CHF 7.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicefachmitarbeiter.

Fleischdeklaration:

Rind > Schweiz & Irland / Schwein & Kalb > Schweiz / Fisch > Europa / Island /
Geflügel > Schweiz & Frankreich / Wild > Österreich