

# Mittagskarte Dienstag, 20. Oktober 2020

---

Eisbergsalat mit Karottenstreifen an einem Apfeldressing  
oder  
Fenchelcrèmesuppe

## MENU 1

Kalb-Meatballs-Spiess  
an einer Tomaten-Thymiansauce  
mit Vollkornpenne

CHF 19.50  
(mit Suppe oder Salat)

## MENU 2

Kartoffelpuffer  
mit Rosenkohl und Spiegelei

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

Gebrautes Lachssteak  
auf Erbsenpüree  
mit Kartoffelgnocchi

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