

Mittagskarte Montag, 23. November 2020

Blattsalat an einem Hausdressing
oder
Marronicrèmesuppe

MENU 1

Pouletbrust an
einer Pfeffersauce
mit Linguine

CHF 19.50
(mit Suppe oder Salat)

MENU 2

Kürbiskernmehlspätzli
mit Rosenkohl
und Pilzen

CHF 17.50
(mit Suppe oder Salat)

Die Wochen-Empfehlung:

KÜCHENCHEF-EMPFEHLUNG

Vegi-Burger mit einem panierten
Gemüsetäschli, Avocado-Joghurt Sauce,
Weisskabissalat und Ei im Rustico Brot,
dazu Pommes Soufflés

CHF 26.00

FISCHER'S FRITZ

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf Rahm-Curry-Wirsing
serviert mit Wildreis

CHF 29.00

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

Rosa gebratene Kalbsmedaillons an einer Morchelsauce 36.00
dazu Pommes Berny und Marktgemüse

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

Wildgeschnitztes an einer Preiselbeeresauce 28.00
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Marroni

Salatteller mit einem lauwarmen Tomme-Vaudoisekäse 23.50
und gebratenen Herbstpilzen

7dl Flaschen Weisswein-Empfehlung:

Sauvignon Blanc „Friends“

Ewald Zwegg, 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