

Mittagskarte Donnerstag, 21. November 2024

Tagessalat an unserem Hausdressing
oder
Gemüsecrèmesuppe

MENU 1

Pouletschnitzel
an einer Käsesauce
dazu Kartoffelgnocchi

CHF 21.00
(mit Suppe oder Salat)

MENU 2

Französischer Crêpe
mit safranisiertem
Gemüseragoût

CHF 19.50
(mit Suppe oder Salat)

Wochen-Empfehlungen:

KÜCHENCHEF-EMPFEHLUNG

Rosa gebratenes Rindsentrecôte
mit Kräuterbutter,
dazu Pommes-Frites und Marktgemüse

CHF 38.00

FISCHER'S FRITZ

Gebratenes Kabeljau-Medaillon
mit einer Mandelbutter
dazu Romanesco-Risotto

CHF 34.00

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

Bunter Fitnessteller an unserem Hausdressing, 24.50
serviert mit einem marinierten Schweinshalssteak

Gebratene Riesencrevetten an einer roten Currysauce, 29.00
serviert mit Basmati-Reis

Rindfleisch-Tatar gewürzt nach Ihrem Wunsch, 30.00
mit einem kleinen Salatbouquet, Zwiebeln, Toast und Butter

Rosa gebratene Entenbrust mit einer Portweinsauce 33.00
dazu Rotkraut und hausgemachte Spätzli

7dl Flaschen Weisswein-Empfehlung:

Sauvignon Blanc

Bosco del Merlo, Friuli 2023
1dl CHF 7.50

7dl Flaschen Rotwein-Empfehlung:

Romitòro

Castello Romitorio, Toscana 2019
1dl CHF 8.50

*Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicefachmitarbeiter.
Brot- und Backwarenerzeugnisse beziehen wir von der Bäckerei Gschwend aus St. Gallen.*

Fleischdeklaration:

Rind > Uruguay | Schwein & Kalb > Schweiz | Fisch > Pazifik
Geflügel > Schweiz & Frankreich