

| | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---------------------------|---|--|---|
| | Gemüsecremesuppe Menu-Salat | Rindskraftbrühe mit Backerbsen Menu-Salat | Mostcremesuppe Menu-Salat |
| <u>Menü 1 Fr. 22.00</u> | Penne „Florentina“ Tomaten-Spinat-Speck | Äplerrösti Speck-Zwiebel-Käse | Schweinsschnitzel gebraten Champignonrahmsauce Serviettenknödel |
| <u>Menü 2 Fr. 24.00</u> | Schweins Cordon-bleu Pommes frites Ketchup | Schweinssteak vom Grill an Gorgonzolasauce Bratkartoffeln | Zander im Weinteig frittiert Petersilienkartoffeln Sauce Tartar |
| <u>Vegi Fr. 22.00</u> | Tortellini mit Käsefüllung Gemüsekräuterrahmsauce | Gemüserösti mit Käse überbacken | Serviettenknödel auf Rahmwirsing und kleinem Gemüse |
| <u>Business Fr. 44.00</u> | Grünerbsensuppe ***** Rindsfilet-Medaillons gebraten Rotweinsauce mit schwarzem Holunder – Nudeln ***** Traubensorbet | Nüsslisalat ***** Black-Tiger Pikant gebraten im Nudelnest angerichtet ***** Haselnussglace und Rahm | Salat mit Ei und Speck ***** Seezungenfilet gebraten Safransauce Basmatireis ***** Zitronensorbet |

Nüsslisalat

mit Speck, Ei und Brotwürfel
an unserer Hausdressing

CHF 14.00

Gebratene Lammrücken-Medaillons an Knoblauch
auf Wintersalat

CHF 19.00

Knoblauchcremesuppe
Schwarzbrotwürfel

CHF 13.00

Tafelspitzkraftbrühe mit Griessnockerl

CHF 9.00

| | | |
|--|---|------------------------|
| Käsespätzle Röstzwiebeln Apfelmus | | CHF 26.00 |
| Lammrückenfilet mit Knoblauch-Kräuterjus angerichtet auf feinem Ratatouille Kartoffelgratin | | CHF 40.00 |
| Rindsfilet-Medaillon gebraten Rossini Rotweinsauce mit Gemüsewürfel und ein Hauch Trüffel Kartoffelstock und Rotkraut | | CHF 52.00 |
| Kalbsleber Kalbsleberstreifen gebraten, Portweinjus verfeinert mit Kräutern und Zwiebel glacierte Babykarotten und Rösti | | CHF 34.00 |
| Zanderfilet gebraten Rahmsauerkraut Bratkartoffeln | | CHF 46.00 |
| Ganze Seezunge (NA) vom Grill Chilibutter Reis | | CHF 49.00 |
| Cordon – Bleu (CH) Pommes Frites | Schwein (CH) Kalb (CH) | CHF 32.00 CHF 40.00 |

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Herkunftsdeklaration:

Schwein: Schweiz / Kalb: Schweiz / Rind: AUS, USA* / Lamm: Neuseeland / Poulet: Schweiz

Zander: Russland/Kasachstan, Irikinskoe Stausee FAO 05/ Riesencrevetten: Vietnam, FOS, Aquakultur

Seezunge: Nordostatlantik FAO 27, gefischt aus Wildbestand (OTB) / Lachs: Norwegen, Aquakultur

Forellenfilet fisch und geräucht: Forellenzucht Schwendi-Weisstannen

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.