

Donnerstag 14. März 2019

Mittagsmenü

Rüeblicremesuppe

oder

Gemischter Blattsalat

Fleisch: Panierte Schweizer Pouletbrustschnitzel mit Joghurt
Knoblauchsauce, serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse
CHF 23.--

Fisch: Duette von Kabeljau und Lachsforelle auf Linsencurry-Gemüse und
Safransauce
CHF 22.--

Vegi: Kartoffel-Gnocchi auf Tomatensauce und Parmesan
CHF 21.--

Winter: Rinds-Entrecôte mit hausgemachtem Kräuterbutter, serviert mit
Pommes Frites und Gemüse
CHF 37.--

Dessert: Vanilleglace mit Baileys
CHF 7.50

Weine

Weisswein:

Rätzelhaft, Riesling, Mosel, Ketteren/Niepoort, 2014
Flasche / 45.00 CHF dl / 6.50 CHF

Rotwein:

Montepulciano d' Abruzzo, Fattoria La Valtelina, Abruzzen, 2015
Flasche / 53.00 CHF dl / 7.60 CHF

Bei keiner Getränkekonsumation berechnen wir Ihnen für unser Granderwasser CHF 3.-- !!!

Fleischdeklaration: Wenn nichts anderes vermerkt ist verwenden wir Schweizer Fleisch.
Lachsforellenfilet, IT, Aquakultur, Rind, PY/CH, Lamm, CH, Poulet, HU
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten.