

MITTAGSMENÜ MONTAG, DONNERSTAG UND FREITAG 7.- 11. DEZEMBER 2017

Geflügel-Bouillon mit Eierstich 

oder

Blattsalat mit gebratenen Champignons

an italienischem- oder Papas French-Dressing 

Hackbraten (CH)

Kartoffelgratin und Karotten

23.00   


Felchenfilet pochiert (CH)

mit Fenchelbeet und Reising

25.00  

Gemüse-Omelette

mit Erbsen, Rüebli, Peperoni und Salatbouquet

18.00 

MINI DESSERT

Vermicelles mit Rahm  

mit Meringue oder Vanilleglace 6.50

oder

Coupe Nesselrode mit Vanilleglace & Meringue 8.50

WEISSWEIN

Fendant

Saint-Collines, Valais AOC

1dl 4.70








ROTWEIN

Dôle

Saint-Collines, Valais AOC

1dl 4.80

Bezeichnung Allergien:

Gluten-haltiges Getreide  / Schalentiere  / Erdnüsse  / Milch  / Sellerie 
Ei  / Hülsenfrüchte 

Unsere Preise sind in CHF und enthalten 8% MwSt.

UNSERE KLASSIKER

VORSPEISEN

KLEIN GROSS

Irischer Rauchlachs

Toast, Butter, Meerrettichschaum und Zwiebelringe

18.50 25.00

Beefsteak Tatar

Toast, Butter und Zwiebelringe

21.50 28.00

FISCH

Faufisch

Gebackene Eglifilets mit Zitrone und Sauce Tartar

27.50

Eglifilets meunière

In Butter gebratene Eglifilets mit Salzkartoffeln

28.00 34.00

Eglifilets gebacken

Gebackene Eglifilets mit Salzkartoffeln

29.00 35.00

Eglifilets à la mode du Papá Beetz

Gebratene Eglifilets an einer Kräuterbutterrahmsauce serviert mit Trockenreis

33.00 40.00

FLEISCH

Schnitzel

Schweinsschnitzel (CH) paniert mit Pommes frites








18.00 26.50

Cordon-Bleu

Paniertes Schweinsschnitzel (CH) gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes frites

32.00

Bezeichnung Allergien:

Gluten-haltiges Getreide  / Schalentiere  / Erdnüsse  / Milch  / Sellerie  /
Ei  / Hülsenfrüchte 

Unsere Preise sind in CHF und enthalten 8% MwSt.