

# MITTAGSMENÜ DONNERSTAG, FREITAG UND MONTAG 11.-15. JANUAR 2018

**Randen-Suppe** 

oder

**Couscous Salat** 

mit Gemüse Brunoise und Koriander

---

**Rindsvoessen (CH)**

mit Rösti Krokette und glasierten Karotten

24.00   

**Pochiertes Felchenfilet (CH)**

mit Basmatireis und Kefen an Currysauce

25.00 

**Äpler Magronen**

mit Apfelmousse

19.00  

---

## MINI DESSERT

**Financier Kuchen**   

Mandelkuchen 5.50

## 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 7.7% 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

Schweinschnitzel (CH) paniert mit Pommes frites

18.00 26.50








### Cordon-Bleu

Paniertes Schweinschnitzel (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 7.7% MwSt.