

MITTAGSMENÜ

DONNERSTAG, FREITAG UND MONTAG

16. - 20. AUGUST 2018

Blattsalat

an Papas French-Dressing   oder Hausvinaigrette

oder

Avocado Joghurt Kaltschale



Riesengrillen (VNM)

serviert an einer Schnittlauch-Weisswein-Rahmsauce und Gemüsereis

23.50 

Kalbsgeschneitztes (CH)

an Marsala Sauce mit Nudeln und Bohnen

24.50  

Vegetarische Moussaka

Auberginen, Zucchini und Kartoffeln
mit Tomaten- und Béchamelsauce

18.50  

WEISS

Albariño, Castelo do Mar

DO Rias Baixas, Spanien
100% Albariño - 12.5% vol.

1dl 7.80







ROTWEIN

Primitivo del Tarantino

Sette Torri, IGT Apulien, Italien
100% Primitivo - 14.5% vol.

1dl 5.50

Bezeichnung Allergien:

Gluten  / Schalentiere  / Erdnüsse  / Milch  / Sellerie  / Ei 

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

Faustfisch

Gebackene Eglifilets (PL) mit Zitrone und Sauce Tartar

27.50

Eglifilets meunière

In Butter gebratene Eglifilets (PL) mit Salzkartoffeln

28.00 34.00

Eglifilets gebacken

Gebackene Eglifilets (PL) mit Salzkartoffeln, Zitrone und Sauce Tartar

29.00 35.00

Eglifilets à la mode du Papá Beetz

Gebratene Eglifilets (PL) an einer Kräuterbuttersauce 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  / Schalentiere  / Erdnüsse  / Milch  / Sellerie  / Ei 

Unsere Preise sind in CHF und enthalten 7.7% MwSt.