

MITTAGSMENÜ

DONNERSTAG, FREITAG UND MONTAG

13. - 17. SEPTEMBER 2018

Salatbouquet

mit Auberginen-Dip und Toast  

oder

Geröstete Peperoni Suppe


Saiblingsfilet (ISL)

auf Ofengemüse mit Kartoffeln

24.50  

Lamm Filet (NZ)

an Minz-Sauce mit jungen Karotten und Süsskartoffel-Chips

26.50 

Farfalle

mit Zucchini Püree und getrockneten Tomaten

18.50 

WEISS

Albariño, Castelo do Mar

DO Rias Baixas, Spanien
100% Albarino - 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

Faufisch

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

Schweisschnitzel (CH) paniert mit Pommes frites

18.00 26.50

Cordon-Bleu

Paniertes Schweisschnitzel (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.