

MITTAGSMENÜ

DONNERSTAG, FREITAG & MONTAG

1.-4. NOVEMBER 2018

Blattsalat mit Ei

oder

Apfel-Sellerie-Suppe   

Dorschfilet (CH)

an Tomaten-Kräuter-Sauce mit Zucchini und Reis

24.50  

Rindsplätzli (CH)

an grüner Pfeffersauce mit Karotten und country fries

25.50  

Tagliatelle

an Champignons-Rahmsauce

19.50    

WEISS

Moscatel, Bodegas Juan Gil 2016

DOP Jumilia, Spanien

100% Moscatel – 13.5% vol.

1dl 6.80









ROTWEIN

Primitivo del Tarantino 2017

Sette Torri, IGT Apulie, Italien

100% Primitivo - 14.5% vol.

1dl 5.50










Milch  / Gluten haltiges Getreide  / Schalentiere  / Erdnüsse  // Sellerie  / Ei 
 Vegetarisch /  Vegan

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage. Gerne nehmen wir auch Änderungen gemäss Ihren Bedürfnissen vor.














Unsere Preise sind in CHF und enthalten 7.7% MwSt.









UNSERE KLASSIKER

VORSPEISEN

		KLEIN	GROSS
Borscht Randensuppe mit Rindfleisch, Sauerrahm und knusprigem Speck		12.50	
Blattsalat mit Kernen an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	   	10.50	
Irischer Rauchlachs Toast, Butter, Meerrettichschaum und Zwiebelringe	 	18.50	25.00
Beefsteak Tatar Toast, Butter und Zwiebelringe	 	21.50	28.00

HAUPTGÄNGE

		KLEIN	GROSS
Faustfisch 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, Zitrone und Sauce Tartar	 	29.00	35.00
Eglifilets à la mode du Papá Beetz gebratene Eglifilets an einer Kräuterbuttersauce serviert mit Butterreis	 	33.00	40.00
Schnitzel Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	 	18.00	26.50
Waldpilz Ravioli mit brauner Butter und Pilzschaum	   	18.00	28.00

Milch  / Gluten haltiges Getreide  / Schalentiere  / Erdnüsse  // Sellerie  / Ei 
 Vegetarisch /  Vegan

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage. Gerne nehmen wir auch Änderungen gemäss Ihren Bedürfnissen vor.

Unsere Preise sind in CHF und enthalten 7.7% MwSt.