

# MITTAGSMENÜ

## DONNERSTAG, FREITAG UND MONTAG

### 12. SEPTEMBER - 16. SEPTEMBER 2019

Frische Linsensuppe

oder

Blattsalat

an Papas French-Dressing    oder Hausvinaigrette 

---

Forellenfilet (IT)

an Limettenbutter-Sauce serviert mit  
Fenchel-Spinat-Bratkartoffeln-Ragout

26.50  

Keftedes (CH)

Rinds-Hackfleisch mit Kartoffeln  
serviert mit Tomaten-Couscous, Joghurt und Salat

25.50   

Gemüse-Quiche

serviert mit Tomatensauce

19.50     

WEISSWEIN

Viña Esmeralda 2018  vegan  
Torres S.A, Catalunien  
Muscat, Gewürztraminer – 11.5% vol.









1dl 7.80

ROTWEIN

Compleo Cuvée Noire 2017  
Staatskellerei Zürich  
P. Noir, Gamaret, Cornalin - 13.5% vol.

1dl 6.50

---

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

Blattsalat mit Kernen  
an Papas French-Dressing  
oder Hausvinaigrette



KLEIN GROSS  
10.50

Gemischter Salat  
mit Rübli, Randen, Gurken & Chabis  
an Papas French-Dressing  
oder Hausvinaigrette



12.50 18.00

Avocado Caprese  
halbe Avocado mit Tomaten und Mozzarella gefüllt



13.50

Irischer Rauchlachs  
Toast, Butter, Meerrettichschaum und Zwiebelringe



18.50 25.00  
ca. 70g ca. 120g

Rindercarpaccio  
mit Rucola und Parmesan



14.50 20.50

Beefsteak Tatar  
Toast, Butter und Zwiebelringe



21.50 28.00

### HAUPTGÄNGE

Faustfisch  
Eglifilets im Bierteig mit Zitrone und Sauce Tartar



27.50

Eglifilets meunière  
in Butter gebratene Eglifilets mit Salzkartoffeln



28.00 34.00

Eglifilets gebacken  
Eglifilet im Bierteig 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

Auberginen-Ravioli  
im Safranteig, serviert mit Sultaninen und Parmesan



19.50 28.50

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.