

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  

Keftenes (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

		KLEIN	GROSS
Blattsalat mit Kernen an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	 	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 ca. 70g	25.00 ca. 120g
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan		14.50	20.50
Beefsteak Tatar Toast, Butter und Zwiebelringe		21.50	28.00

HAUPTGÄNGE

		KLEIN	GROSS
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.