

# MITTAGSMENÜ

## MONTAG, DONNERSTAG UND FREITAG

### 18. BIS 22. SEPTEMBER 2023

Blumenkohl-Safran-Suppe



oder

Menü Blattsalat mit Randen  
an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette



---

Kabeljau (NOR) an Zitronen Butter  
mit Bratkartoffeln und Broccoli

29.00  

oder

Schweinsfilet Medaillons (CH)  
an Champignons-Rahmsauce mit Gemüse-Trofie

28.00  

#### WEISSWEIN

Albariño  
Martín Códax  
Rias Baixas DO 100% Albariño









1dl 7.80

#### ROTWEIN

Museum Reserva  
Finca Museum, Cigales DO, Spanien  
100 % Tempranillo

1dl 8.50

---

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  
11.00

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



13.50 19.00

Salat von Kichererbsen und Kidneybohnen  
mit Gurken, Tomaten, Koriander und Zitronendressing



15.50

Irischer Rauchlachs  
Toast, Butter, Meerrettichschaum und Zwiebelringe



23.00 30.00  
ca. 70g ca. 120g

Beefsteak Tatar  
Toast, Butter und Zwiebelringe



26.50 35.00

Wurstkäsesalat  
an Papas French-Dressing oder Haus-Vinaigrette  
einfach  
garniert



19.50  
22.00

## HAUPTGÄNGE

Faustfisch  
Eglifilets im Bierteig mit Zitrone und Sauce Tartar



KLEIN GROSS  
32.00

Eglifilets meunière  
in Butter gebratene Eglifilets mit Salzkartoffeln



33.00 39.00

Eglifilets gebacken  
Eglifilet im Bierteig mit Salzkartoffeln  
Zitrone und Sauce Tartar



31.00 37.00

Eglifilets à la mode du Papá Beetz  
gebratene Eglifilets an einer Kräuterbutterrahsauce  
serviert mit Butterreis



36.00 43.00

Schnitzel  
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites



19.50 28.00

Auberginen Ravioli im Safranteig  
mit Rosinen-Butter, Parmesan und Rucola











26.00 32.00  
11 Stk 15 Stk

Gebratener Tofu mit Honig-Ingwer-Sojasauce  
auf Salat von Kichererbsen und Kidneybohnen  
mit Gurken, Tomaten, Koriander und Zitronendressing



29.50

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.