

# MITTAGSMENÜ

## MONTAG, DONNERSTAG UND FREITAG

### 29. BIS 3. MAI 2024

Rüebli-Koriander Suppe



oder

Menü Blattsalat mit Fenchel  
an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette



---

Gebratenes Wolfsbarschfilet (GRE)  
an Kräutersauce  
mit neuen Kartoffeln und Romanesco

29.00

oder

Schweinsmedaillon (CH)  
an Rahmjus  
mit Kartoffelstock und Briccili

28.00

WEISSWEIN

Chardonnay de Peissy  
Martine Roset, Genève AOC  
100% Chardonnay

1dl 7.80

ROTWEIN

Rocca Rubia Riserva  
Cantina Santadi, DOC Sardinien  
100% Carignano

1dl 9.00

---

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 8.1% 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

Lattich und Rucola Salat  
mit Blauschimmelkäse, Baumnüssen und Birne  
an Honig-Balsamico-Dressing



14.50

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, mit Blattsalat  
garniert, mit Rübli, Randen, Gurken & Chabis



19.50  
22.00

## HAUPTGÄNGE

Faustfisch  
Eglifilets im Bierteig mit Zitrone und Sauce Tartar



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 Kräuterbutterrahmsauce  
serviert mit Butterreis



36.00 43.00

Schnitzel  
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites











19.50 28.00

Pesto Ravioli im Tomatenteig  
an Salbeibutter mit Rucola und Parmesanspänen



26.00 32.00  
11 Stk 15 Stk

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 8.1% MwSt.