MITTAGSMENÜ MONTAG, DONNERSTAG UND FREITAG 22. - 26. SEPTEMBER 2025

Tagessuppe



oder

Menü Blattsalat mit Randen

an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette



Seesaiblingsfilet (NOR)

an Kräuter-Weissweinsauce mit neuen Kartoffeln und Blattspinat

29.00



oder

Kalbsvoressen (CH)

mit Nudeln und sautierten Rüebli



WEISSWEIN

Cuvée Weiss « Regula » Zürich, AOC Riesling-Sylvaner (Müller-Thurgau), Cabernet Blanc, Scheurebe, Vidal Blanc

1dl 8.00

ROTWEIN

Les Traverses Minervois Domaine de Courbissac, Languedoc-Roussillon Syrah, Grenache, Mourvedre

1dl 8.00



UNSERE KLASSIKER

Vorspeisen		KLEIN	GROSS
Blattsalat mit Kernen an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	6	11.00	
Gemischter Salat mit Rüebli, Randen, Gurken & Chabis an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	0 000	13.50	19.00
Avocado Caprese halbe Avocado gefüllt mit marinierten Kirschtomaten und Mozzarella		17.50	
Irischer Rauchlachs Toast, Butter, Meerrettichschaum und Zwiebelringe		23.00 ca. 70g	30.00 ca. 120g
Beefsteak Tatar Toast, Butter und Zwiebelringe	O	26.50	35.00
Wurstkäsesalat	6		
an Papas French-Dressing oder Haus-Vinaigrette einfach, mit Blattsalat			19.50
garniert, mit Rüebli, Randen, Gurken & Chabis			22.00
HAUPTGÄNGE		KLEIN	GROSS
Faustfisch Eglifilets im Bierteig mit Zitrone und Sauce Tartar	By OB		32.00
Eglifilets meunière in Butter gebratene Eglifilets mit Salzkartoffeln	T E	33.00	39.00
Eglifilets gebacken Eglifilet im Bierteig mit Salzkartoffeln Zitrone und Sauce Tartar	By OS	31.00	37.00
Eglifilets à la mode du Papá Beetz gebratene Eglifilets an einer Kräuterbutterrahmsauce serviert mit Butterreis	T E	36.00	43.00
Schnitzel Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	By Of	19.50	28.00
Ravioli nach Tagesangebot		26.00	33.00

