

Mittags Empfehlungen

Mit Salat oder Suppe als Vorspeise	+ 7.50
Fisch Menu Merlanfilet im Kräuter-Eiermantel * mit Kräuteröl auf Mascarpone-Risotto und Ratatouille	23.50
Fisch Empfehlung Gebratenes Zanderfilet ** an Kräutercremesauce dazu Petersilien-Kartoffelpüree und Ratatouille	32.50
Fleisch Menu Rindshuftgeschnetzelt an Champignonsauce dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse	23.50
Rind Empfehlung Rindsfiletwürfel an rassisger Stroganoffsauce dazu Quarkspätzli und Blattspinat	38.50
Lamm Empfehlung Lammfilet mit Chimi Churri Mayonnaise & argentinischer Salsa dazu Pommes Frites und Ratatouille	28.50
„New Orleans“ Pasta Schweizer Pouletbruststreifen und gebratene Riesencrevette an rassisger Cajun-Rahmsauce dazu Tagliatelle und Cocobohnen	28.50
Vegi Menu Steinpilz-Ravioli an Proseccosauce dazu Blattspinat und Parmesan	20.50
Veganes Menu Kichererbsen Falafel an indischer Currysauce dazu gebratener Gemüse-Reis	20.50
Von unserem Bio-Rind vom Demeter Hof Frohwies im Bächli Hemberg	
«Ravioli al Ragù» Bio-Pomodori secci-Mascarpone-Ravioli dazu Bio-Rindsbolognese, Salbei-Trockentomatensauce und Parmesan	31.50
200 g Bio-Burger vom Aubrac-Rind Im Mais-Bun mit Haus-Cocktailsauce, Salat, Röstzwiebeln und Speck, überbacken mit Käse dazu Pommes Frites	32.50

* Wildfang Nordostatlantik ** Wildfang Estland

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die Herkunft unserer Gerichte Auskunft

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.