



WOCHENMENÜ

15.-19. April

Menu 1 CHF 18.50

MONTAG

Zucchetticremesuppe
oder Tagessalat

Ravioli „Gärtnerin Art“
mit Parmesan

DIENSTAG

Bouillon mit Fideli
oder Tagessalat

Mariniertes Schweinehalssteak
mit Potato Wedges

MITTWOCH

Kohlrabicremesuppe
oder Tagessalat

Pouletstreifen „Süss-Sauer“
mit Basmatireis

DONNERSTAG

Rindsbrühe mit Griessnockerl
oder Tagessalat

Gebratener Fleischkäse
mit Bratkartoffeln, Spinat und Spiegelei

FREITAG

KARFREITAG
geöffnet

à la carte

Menu 2 CHF 24.50

MONTAG

Zucchetticremesuppe
oder Tagessalat

Rindgeschnetzeltes „Stroganoff“
mit Butterreis

DIENSTAG

Bouillon mit Fideli
oder Tagessalat

Kalbsschnitzel vom Grill an Zitronensauce
mit Gemüsenudeln

MITTWOCH

Kohlrabicremesuppe
oder Tagessalat

Cordon Bleu „Klassik“
(Schinken und Käse)
Pommes frites

DONNERSTAG

Rindsbrühe mit Griessnockerl
oder Tagessalat

Zanderfilet und Riesengarnele vom Grill
mit Weissweinrisotto und Spinat

FREITAG

KARFREITAG
geöffnet

à la carte



SALAT-HIT

Thunfischsalat

mit Zwiebelringen, Oliven und Peperonistreifen

CHF 19.50

KLASSIKER

Paniertes Schnitzel vom Schwein

mit Pommes frites

oder

mit bunten Frühlingssalaten

CHF 24.50

Riesen Cordon Bleu vom Schwein

mit Pommes frites

CHF 35.50

VEGI

Randenrisotto

mit gebackenen Zucchinischeiben

CHF 19.50

Herkunft des Fleisches, sofern nicht anders deklariert: Schweinefleisch: Schweiz Kalbfleisch: Schweiz Pouletfleisch: Schweiz, Deutschland Rindfleisch: Argentinien, Australien (Rindfleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein und/oder Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein) Vorderschinken: Schweiz, Eier: Aus Schweizer Bodenhaltung

Service inklusive Preise in CHF inklusive 7,7% MwSt. Visa, Eurocard, Maestro, EC Direkt und Lunch Checks