



15.4. bis 20.4.2024

Wochenhit

27.50

Rehpfeffer mit Rotkraut, Spätzle, Rosenkohl, Speck und Crôutons

Mittagsmenüs

Montag und Dienstag

Menu 1 - 23.50

Papardelle mit Tomaten-Peperoni-Sauce und Pouletwürfeln

Menu 2 - 26.50

Züri-Gschnetzlets vom CH-Kalb mit Butterrösti

Menu 3 - 25.50

Grillierte Lachstranche «Asia Style» mit Gemüse, Spiegelei und Reis

Mittwoch und Donnerstag

Menu 1 - 23.50

Hörnli und Ghackets vom CH-Rind mit Apfelmus

Menu 2 - 26.50

Knusprig paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Blumenkohl

Menu 3 - 25.50

Sämiges Pilzrisotto mit Erbsli, Tomaten und Mozzarella

Freitag und Samstag

Menu 1 - 23.50

Spaghetti an Pestorahmsauce mit Rindfleischstreifen

Menu 2 - 26.50

Saftiges Kalbsragout mit Wurzelgemüse, Kräutern und Tagliatelle

Menu 3 - 25.50

Gebratenes Forellenfilet an Dillrahmsauce, Butterkartoffeln und Cocobohnen

Zu allen unseren Menüs servieren wir Ihnen eine hausgemachte Suppe
oder einen kleinen gemischten Salat sowie ein «Schmankerl» zum Dessert

Bon appétit



Unsere Bistro Klassiker

Montag bis Freitag

Fitness-Salatteller

mit Beilagen Ihrer Wahl:

- saftige Poulet-Nuggets
- fangfrische Crevetten
- CH-Rindfleischstreifen
- Vegan-Hacktätschli
- Avocado-Würfel und Ei

Saucen nach Wahl: Italien Dressing | French Dressing | Sesam-Honig Dressing | Preiselbeer Dressing
24.50

CH-Entrecôte tagliata 200 gr.

mit hausgemachter Kräuterbutter, knusprigen Pommes Frites und kleinem Gemüsemix
38.50

Bistro-Klassiker: Knusprige, gebackene Pouletflügeli vom Kneus

mit wahlweise Curry-, Cocktail- oder Tartarsauce
26.50

Würziges Filet «Stroganoff»

vom CH-Weiderind mit Butternudeln
38.50

Zarte Fischknusperli vom Zander

mit hausgemachter Tartar-Sauce und goldbraunen Pommes Frites
27.50

Zu allen unseren Menus servieren wir Ihnen
eine hausgemachte Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat
sowie ein «Schmankerl» zum Dessert

Bon appétit