

OSTERN 21. APRIL 2019



MENU 1 FR. 40.50

SPARGELCRÈMESUPPE

GEMISCHTER SALAT

FRÜHLINGS – CORDONBLEU CH

SCHINKEN, GREYERZER & GRÜNE SPARGEL

POMMES FRITES

GEMÜSEBOUQUET

MENU 2 FR. 48.50

SPARGELCRÈMESUPPE

GEMISCHTER SALAT

KALBSTEAK GRILLIERT CH

AN MORCHELRAHMSAUCE

NUDELN

GEMÜSEBOUQUET

MENU 3 FR. 42.50

FISCHMENU

SPARGELCRÈMESUPPE

GEMISCHTER SALAT

FISCHRAGOUT (BARSCH)

MIT CURRY BESTÄUBT AN WEISSWEINSAUCE

MIT GRÜNEN SPARGELN

BUTTERREIS

MENU 4 FR. 45.00

SPARGELCRÈMESUPPE

GEMISCHTER SALAT

LAMMFILETS « TEUFELSART » NZ

AN KNOBLAUCHSCHAUM

BUTTERREIS

GRÜNE SPARGELN

MENU 5 FR. 32.50

VEGIMENU

SPARGELCRÈMESUPPE

GEMISCHTER SALAT

SPARGEL - SPÄTZLI

MIT GRÜNEN SPARGELSPITZEN GRATINIERT

REIBKÄSE

ZU MENU: 1 – 5

DESSERT INBEGRIFFEN

ERDBEERMUSSE MIT FRISCHEN

ERDBEEREN

TAGESTELLER OHNE SUPPE UND SALAT

- | | |
|--|-----------|
| 1. SCHWEINSCHNITZEL PANIERT, GEMÜSEBOUQUET, POMMES FRITES CH | FR. 27.50 |
| 2. SCHWEINSRAHMSCHNITZEL, AN PILZRAHMSAUCE, NUDELN CH | FR. 27.50 |
| 3. RINDSTROGANOFF « MAISON » AN PEPPERONIRAHMSAUCE, BUTTERREIS | FR. 39.50 |

FITNESSTELLER

- | | |
|--|-----------|
| 4. POULETBRÜSTLI, FRISCHE SALATE CH | FR. 30.50 |
| 5. FISCHKNUSPERLI (ZANDER) FRISCHE SALATE CH | FR. 27.00 |

SALATE

- | | |
|--|-----------|
| 6. WURSTSALAT GARNIERT MIT FRISCHEN SALATEN | FR. 20.50 |
| 7. WURST – KÄSESALAT GARNIERT MIT FRISCHEN SALATEN | FR. 21.00 |
| 8. SIEDFLEISCHSALAT GARNIERT MIT FRISCHEN SALATEN | FR. 21.00 |
| 9. BEEFSTEAK TARTAR, MIT TOAST & BUTTER | FR. 32.50 |

DIENTSTLEISTUNG HAHNENWASSER: 2 DL FR. 1.50, 23 DL FR. 2.00, 1 LT. KARAFFE FR. 6.00

ALLERGENE: E=EIER,F=FISCHE,ERD=ERDNÜSSE,G=GETREIDE,L=LAKTOSE,MILCHPRODUKTE,
N=NÜSSE,SEL=SELLERIE,SEN=SENF,SO=SOJA
IN UNSEREM BETRIEBWERDEN ALLE AUFGEFÜHRTENALLERGENE VERWENDET, UNBEABSICHTIGTE
KREUZKONTAKTE KÖNNEN NICHT AUSGESCHLOSSEN WERDEN.