

Menu der Woche

Donnerstag, 19. Dezember und Freitag, 20. Dezember 2024

Bunter Blattsalat mit Nüssen und Kernen oder Kartoffel-Apfelsuppe

Menu 1 25.50
Spätzli mit Gemüse an Rahmsauce und Käse überbacken

Menu 2 30.50
Schweins-Piccata an Madairasauce
Tomatenspaghetti

Menu 3 38.50
Gebratener Kabeljau an Pommerysenfsauce
Venerereis und Wurzelgemüse

Klassiker

Bunter Wintersalat mit Cranberry, Apfel, Rotkabis
und Pecannüssen an einer Himbeer-Nuss Vinaigrette 17.50

Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons
Ei und Datteln 17.50

Steckrübensuppe mit Chorizo 14.50

Kalbs-Cordonbleu (CH) mit Pommes frites und Gemüse 47.50

Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln) 46.50

Rindsfilet an Rotweinsauce mit Wachtelei und Selleriepüree
Kartoffelgratin und Gemüse 55.50

Entrecôte vom Biohof Scheibler, Béarnaise Sauce
Kartoffelgratin und Gemüse 52.50

Seetaler Kalbskotelett (ca. 350g) mit Zitronen-Thymian Butter
Pommes frites und Blattspinat 65.00

Gebratener Meerwolf an Pommerysenfsauce
Ebly mit Rotkabis, Mostbröcklistreifen und Federkohl, Rüeblipüree 53.50

Bramata Mais-Gnocchis mit mediterranem Gemüse
und einem Pilzragout 36.50