

Menu du jour - Tagesmenü - Fr. 20. Dez.

FISCH MENÜ

Curry-Gemüsecremesuppe

Bunter Saisonsalat

Zandefilet Zuger Art mit
Kräutersauce und Reis

Fr. 19.50

FLEISCH MENÜ

Curry-Gemüsecremesuppe

Bunter Saisonsalat

Rahmschnitzel vom Freilandschwein
mit Nüdeli

Fr. 19.50

BUSINESS LUNCH

Königspastete mit Salatbouquet

Rindsfilet Angus Beef Stroganoff mit Spätzli

Dessert Variation

Fr. 55.00

SAISON TAGESSPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten ausgenommen Fitnessteller: Bunt Gemischter Saisonsalat

St. Galler Schüblig, Zwiebelsauce Pommes Frites	23.50
Spätzlipfanne mit Saisongemüse und Mascarpone Sauce	26.50
Pouletbrust mit Kräuterbutter und Pommes Frites	32.50
Egliknusperli mit Pommes Frites und Sauce Tartar	29.50
Rindsfilet Stroganoff mit Spätzli	45.50
Cordon Bleu vom Schwein mit Taleggiokäse und Pommes Frites	34.50
Rinds Entrecôte Cafe de Paris mit und Pommes Frites	44.50
Kalbsleberli alla veneziana mit Safranrisotto	34.50
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art mit Rösti	38.50

DESSERTS

Vermicelles mit Glace	13.50
Brönnti Creme	10.50
Dessert Variation	12.50

WEINE

Yvorne 10cl	Fr. 5.00	Capo Mastro 10cl	Fr. 6.50
Cuvee Louis Bernard 10cl	Fr. 5.00	Primitivo «1954» 10cl	Fr. 7.00
Colle dei Tigli 10cl	Fr. 6.50	Merlot Kuonen VS 10cl	Fr. 9.30
Kos Chardonnay 10cl	Fr. 7.00	Priorat ELS Pic 10cl	Fr. 8.50