

## Menu du jour - Tagesmenü - Fr. 05. Dez.

### FISCH MENÜ

Bouillon mille fanti  
\* \* \*

Bunter Saisonsalat  
\* \* \*

Lachsfilet mit Dillsauce  
und Reis  
Fr. 19.70

### FLEISCH MENÜ

Bouillon mille fanti  
\* \* \*

Bunter Saisonsalat  
\* \* \*

Panirte Pouletschnitzel mit  
Pommes Frites  
Fr. 19.70

### BUSINESS LUNCH

Nüsslisalat mit Speck und Ei  
\* \* \*

Scalopine vom Rind, Salbei, Knobli und Safranrisotto  
\* \* \*

Dessert Variation  
Fr. 55.00

### SAISON TAGESSPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten ausgenommen Fitnessteller: Bunt Gemischter Saisonsalat  
\* \* \*

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites	38.50
Cappellacci mit geräucherten Pilzen	28.50
Pouletbrust mit Kräuterbutter und Pommes Frites	32.50
Egliknusperli mit Pommes Frites und Sauce Tartar	29.50
Rehpfeffer mit Spätzli und Rotkraut	38.50
Cordon Bleu vom Schwein mit Taleggiokäse und Pommes Frites	34.50
Rinds Entrecôte Cafe de Paris mit und Pommes Frites	44.50
Scalopine vom Rind, Salbei, Knobli und Safranrisotto	34.50
Schweins Rahmschnitzel mit Pilzen und Nüdeli	26.50

### 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	Terra Alter Riserva 10cl	Fr. 7.50
Arneis Piemont 10cl	Fr. 7.50	Bolgheri Il Seggio 10cl	Fr. 8.50