

Dienstag, 28. Mai 2019

Vorspeisen

Zu jedem Tagesgericht servieren wir Ihnen ein
Bunter Saisonsalat oder eine Käsecreme Suppe mit Croutons

Marinierter Saibling aus Rubigen, grüne Erbsen, Limette, Minze 17

Carne Crudo, Morchel Mousse, grüne Spargeln 23

Tagesteller

Poulet Curry, Kokosmilch 20

Basmatireis, Asia Gemüse, Koriander, Erdnüsse

Chef Empfehlung

Gigot und Hacksteak vom Kirchberger Jung Lamm 34

Junge Bratkartoffel, Gemüse

Tagesfisch

Gebrautes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore, Curry Kokos Sauce 32

Basmatireis, Asia Gemüse, Koriander, Erdnüsse

Vegi

Gebrauter Basmatireis, Asia Gemüse, Ei, Koriander, Erdnüsse 18

Klassiker

Schweins Cordon Bleu Rolle mit Speck und gereiftem Käse 34

Pommes Frites, Gemüse

Rindstatar Platanenhof, Ämme Beck Brot, bunter Salat 21/37

Pommes Frites zusätzlich 3

Bunter Salat mit Gemüse und Nüssen, gebratene Pouletbrust Streifen 19

Mini Tagesdessert

Mascarpone Creme, frische Erdbeeren, Biskuit 6

Mittagsmenü

Bunter Salat, Himbeer Dressing, gebratene Kirchberger Lamm Leberstreifen

Filetstreifen vom regionalen Weiderind, Morchelrahm Sauce
Brandteig Gnocchi, Gemüse

Mascarpone Creme, frische Erdbeeren, Biskuit

3 Gänge CHF 49

2 Gänge CHF 45

Hauptgang CHF 39

Wein Empfehlung pro Glas

Weisswein:	Zin Fiango 2018 Italien , Manduria	6
Rotwein:	Zweigelt Neuland 2017 Österreich, Burgenland, Franz Schindler	6.50

Gluschtige Erfrischungen:

Hausgemachter Eistee, Apfelschorle vom Bauernhof, Mangoschorle, Holunder-Zitronen Wasser,
Apfel-Holundercüpli mit oder ohne Alkohol

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informiert Sie unser Team

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt. Schweizer Fleisch Egliknusperli Estland