

Jeden Mittag stehen vier Tagesmenüs zur Auswahl

(davon ist ein Menü vegetarisch und ein Menü mit Fisch)

Die Preise liegen zwischen
CHF 19.50 und CHF 44.—
(inklusive Tagessuppe)

Vorspeisen und kalte Speisen

Grüner Salat (*/**)	CHF 8.50
Gemischter Salat (*/**)	CHF 10.50
Unsere Salatsaucen: * Hausdressing (1,3,4,5,10,12) / ** Balsamicodressing (10,12)	
Beefsteak Tatar (CH): mild, rassig oder scharf gewürzt (1,4,7,10,12),	CHF 19.50
Toast (1,7) und Butter (7) als Hauptspeise	CHF 32.50

Warme Speisen

Oberländer Bauernbratwurst (CH) (7) mit Zwiebelsauce (12), Rösti	CHF 21.50
Wiener Tafelspitz (CH) mit Apfelkren (7,12), Salzkartoffeln, Rahmspinat (7)	CHF 29.50
Original Wiener Kalbsschnitzel (CH) (1,3), Preiselbeeren, Kartoffelsalat (5,10,12)	CHF 36.50
Egloffilets (CH) im Bierteig (1,3,4) mit Sauce Tartar (3,4,7,10,12), Salzkartoffeln, Spinat	CHF 34.50
Kalbsgeschnetzeltes (CH) nach Zürcher Art (7,12), Rösti	CHF 36.50
Kalbs-Cordon-bleu (CH) (1,3,7) mit Risolée kartoffeln und Gemüse garnitur	CHF 36.50
Rindsfilet (IRL) vom Grill, Kräuterbutter (1,4,7,10,12), Pommes frites, Gemüse 160g	CHF 44.--
XL-Portion mit 2 Stück à 160g	CHF 68.--

Vegetarische Gerichte

Indisches Gemüsecurry im Basmatireisring (veganes Gericht)	CHF 23.50
„Spätzligratin“: Eierspätzli (1,3,7) mit Waldpilzen und mit Käse (7) überbacken	CHF 21.50

Preise inklusive Mehrwertsteuer

Allergene:

1 glutenhaltige Produkte / 2 Krebstiere und daraus gewonnene Produkte / 3 Eier und daraus erzeugte Produkte / 4 Fisch und daraus gewonnene Produkte / 5 Sojabohnen und deren Verarbeitung in Produkten / 6 Erdnüsse und deren Weiterverarbeitung (Öl) / 7 Milch und daraus gewonnene Produkte / 8 Nüsse / 9 Sellerie und Produkte damit / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupinen und deren gewonnene Erzeugnisse / 14 Weichtiere und deren gewonnene Erzeugnisse.

Die Küchenchefin empfiehlt . . .

währschafte Kost für kalte Tage

Vorspeisen

Rote Bohnensuppe (7,12)		CHF	10.50
Käsekroketten (1,3,7) mit Peperonicoulis (7)	als Vorspeise	CHF	16.50
Salatbouquet an Balsamicodressing (10,12)	als Hauptgericht	CHF	24.50

Hauptgerichte

Schweinsfiletmedaillons (CH) an Morchelrahmsauce (7,12) Nudeln (1,3), Gemüse garnitur		CHF	36.50
Kalbsblankett (CH) (1,7,12) mit Gemüsestroh (12) Kartoffelstock (7), Bohnen		CHF	30.50
„Brasato di manzo al Merlot“ In Merlot (12) geschmorter Rindsbraten (CH) Polentaschnitte (7), Rotkraut (10,12)		CHF	32.50

Vegetarische Herbstgerichte

„Innerschwyzler Äplermagronen (1,3,7) mit Röstzwiebeln (1) und Apfelmus (12)		CHF	24.50
Geschmorter Lattich mit Gemüse an einer leichten Weissweinsauce (12), Reis	(veganes Gericht)	CHF	24.50

Preise inklusive Mehrwertsteuer

Allergene:

1 glutenhaltige Produkte / 2 Krebstiere und daraus gewonnene Produkte / 3 Eier und daraus erzeugte Produkte / 4 Fisch und daraus gewonnene Produkte / 5 Sojabohnen und deren Verarbeitung in Produkten / 6 Erdnüsse und deren Weiterverarbeitung (Öl) / 7 Milch und daraus gewonnene Produkte / 8 Nüsse / 9 Sellerie und Produkte damit / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupinen und deren gewonnene Erzeugnisse / 14 Weichtiere und deren gewonnene Erzeugnisse.