



Spezialitäten der Woche 38

16. Sep. - 22. Sep. 19

Preise in Franken inkl. MWSt

- | | |
|--|----|
| 4. Calamari im Teigmantel mit Remouladensauce
mit Salatteller und Kräuterbaguette | 18 |
| 5. Hausgemachte Penne Teigwaren
mit Gorgonzolasauce oder Pesto Rosso | 16 |
| 6. Pouletsaltimbocca mit Jus
Kürbis - Risotto und kleinem Salat von der Salatbar | 18 |
| 7. Lammsteak mit Kräuterbutter
Pommes Frites und kleinem Salat von der Salatbar | 19 |
| 8. Rehschnitzel mit Jus
Spätzli, Rotkraut und glasiereten Marroni | 35 |
| 9. St. Petersfischfilet in Butter gebraten
Salzkartoffeln und Tagesgemüse | 28 |

Dessert

Pâtisserie von der Vitrine

Weine der Woche

- | | |
|---|------|
| Weisswein; Merlot Blanc de Noir <La Jouvence>, Charlez Rolaz, Vaud 1 dl | 5.90 |
| Rotwein; <Puro> Cab. Sauv. - Malbec, Dieter Meier, Argentinien 1 dl | 5.90 |

Fleischdeklaration

Rind: Schweiz, Uruguay; Kaninchen: Ungarn; Schwein, Kalb & Poulet: Schweiz