

MITTAGSMENU & Mittags-Spezial

Tagessuppe oder Tagessalat Bowle im Menu inklusiv

10. bis 14. Januar 2022



MITTAGS-SPEZIAL

Montag

Menu I: Spaghetti mit Schinken, Erbsen und Rahmsauce	19.50
Menu II: Pouletrouladen mit Spinat, Pinienkerne und Salbei	24.50
Menu III: Kalbssteak an Morchelsauce, Nudel und Gemüse	29.50
Vegi: Veggieburger, Brunnenkresse Salat und P. frites	19.50

Dienstag

Menu I: Maispouardenbrust an Morchelsauce mit Nudeln	19.50
Menu II: Forelle v. Offen mit Marktgemüse	24.50
Menu III: Rindsstroganoff an Oloroso Sauce mit Nudeln	29.50
Vegi: Falafel mit Randenhummus, P. frites und Salat	19.50

Mittwoch

Menu I: Linseneintopf mit Poulet, rippen und Gemüse	19.50
Menu II: Pouletgeschnetztes an Curry-Früchtesauce mit Basmatireis	24.50
Menu III: Dorschfilet mit Crevetten an Noilly-Prat-Sauce, Reis und Gemüse	29.50
Vegi: Tortilla (Eiergemüse Omelette) mit Marktsalat	19.50

Donnerstag

Menu I: Cappelletti an Rahm-Gemüsesauce	19.50
Menu II: Lammkoteletten auf grillierte Aubergine mit Orientalischem Reis	24.50
Menu III: Trio Fisch Teller v. Grill (Daurade, Papageifisch, Crevetten)	29.50
Vegi: Zucchini mit Buffalo Mozzarella gratiniert, Salat	19.50

Freitag

Menu I: Sepia mit Venere Wildreis	19.50
Menu II: Schweine Entrecôte mit Steinpilz-Cognacsauce, Nudeln und Spinat	24.50
Menu III: Rindsmedaillon mit Chili und Knoblauch auf Steinpilzsauce	29.50
Vegi: Nudelgericht mit Gemüse und Curry	19.50

Tomatensuppe hausgemachte Tomatensuppe	10.50
Nüssli Salat mit Ei	11.50
Sabor Rindssteak Café de Paris mit P. frites	28.50
Scaloppine vom Kalb alla Panna con Funghi	32.50
Kalbsbällchen an Mandelsauce auf Spaghetti	24.50
Schweinesteak an Pilzrahmsauce, P. frites und Gemüse	19.50
Calamares fritos mit Reis und Salat	25.50
Daurade Filet mit Salbei gebraten, mit Reis und Gemüse serviert	28.50
Pulpo mit Crevetten v. Grill mit Saborkartoffeln	36.50
Gambas al Ajillo mit Reis serviert	33.50
Lachstagliata auf Saborkartoffeln, Rucola und Avocado	37.50
Vegi Burger v. Grill mit Salat und Tzatziki	22.50
Ananas Vegi Ananas mit Curryreis, Gemüse, Früchte, Kokos und Nüsse gefüllt	22.50
Tagliarini mit Avocado Mango und Gemüse	25.50
Spaghetti Bolognese	18.50
Penne all'Arrabiata	18.50
Hausg. Cappelletti mit Kalbsfleischfüllung an Salbeibutter	24.50
Spaghetti Pollo mit Pilzrahmsauce	22.50

MONATSWEINE

Viyuela Crianza - D.O. Ribera del Duero

Im Restaurant: **1dl** 8.50 **0.75L** 66.50
Übergasse: **0.75L** Fr. 24.50

Vino de la Casa **1dl** 5.-

Fleisch und Fisch Deklaration im Rückseite

Fleisch und Fisch Herkunftsdeklaration

Rindsfleisch: Huft und Entrecôte	AR
Rinds Filet	AT
Kalbsfleisch	CH NL
Schweinefleisch: Nierstück, Spareribs, Speck, Medaillons	CH ES
Lamm: Nierstück, Racks, Filet	AUS NZ
Poulet: Flügel, Schenkel, Geschnetztes Pouletbrust: Schweiz, HU	CH HU
Entenbrust	FR
Parmaschinken, Salami, Coppa, Bresaola	IT
Iberico, Chorizo, Salchichon, Serrano	ES
Känguru	AUS
Lachsfilet	NO
Sepia und Calamares	ES
Loup de Mer und Dorade	GR TR
Crevetten	VN*
Barramundi	MY AUS

* Dieses Produkt kann mit hormonellen und nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

FAO Mappe

