

# MITTAGSMENU & Mittags-Spezial

Tagessuppe oder Tagessalat Bowle im Menu inklusiv

11. bis 15. Oktober 2021



## Mittags-Spezial

### Montag

<b>Menu I:</b> Schweinbraten auf Bratkartoffeln mit Thymian	19.50
<b>Menu II:</b> Fischgeschnetztes an Cava-Kräutern Sauce, Venere Reis (Schwarzem Reis)	24.50
<b>Menu III:</b> Rindfleisch Estofado an Cognac-Sauce, Tagliarini	29.50
<b>Vegi:</b> Penne all'Arrabbiata	19.50

### Dienstag

<b>Menu I:</b> Maltagliati (Teigwaren) mit Hackfleisch	19.50
<b>Menu II:</b> Cordon Bleu (Schwein) auf Sabor P. frites und Karotten	24.50
<b>Menu III:</b> Crevetten Arrabbiata, Kräuterreis	29.50
<b>Vegi:</b> Ananas mit Curry-Reis-Früchte-Kokos	19.50

### Mittwoch

<b>Menu I:</b> Kalbsfleischbällchen an Mandelsauce auf Sabor P. frites	19.50
<b>Menu II:</b> Fischfilet (Parrot) mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Kapern ... v. Offen	24.50
<b>Menu III:</b> Hirschfilet an Traubensauce mit Nudeln serviert	29.50
<b>Vegi:</b> Pizza Napolitana Ortolana	19.50

### Donnerstag

<b>Menu I:</b> Panierte Schnitzel (Poulet), P. frites und Gemüse	19.50
<b>Menu II:</b> Sepia mit Crevetten auf schwarzem Risotto	24.50
<b>Menu III:</b> Lammkotelette mit Mandeln paniert auf Safranrisotto	29.50
<b>Vegi:</b> Riz Casimir (Reis mit Gemüse und Früchte)	19.50

### Freitag

<b>Menu I:</b> Schweinsvossen auf Kartoffelstock	19.50
<b>Menu II:</b> Loup de Mer mit Kräutern gebraten und Mandelkartoffeln	24.50
<b>Menu III:</b> Lamm Trio mit Chimichurri, Saborkartoffeln	29.50
<b>Vegi:</b> Tagliolini mit Ricotta, Gemüse und Parmesan	19.50

<b>Kürbissuppe</b> Hausgemachte Kürbissuppe	10.50
<b>Tomatensuppe</b> hausgemachte Tomatensuppe	10.50
<b>Nüssli Salat mit Ei</b>	11.50

<b>Angus Beefburger</b> im Pidebrot mit Grillgemüse und P. frites	26.50
<b>Kalbssteak mit Steinpilzen</b> und Tagliarini serviert	36.50
<b>Scaloppine vom Kalb</b> alla Panna con Funghi	32.50
<b>Schweinesteak</b> mit Salbei und Knobli gebraten, P. frites und Gemüse	25.50

<b>Calamares fritos</b> mit Reis und Salat	27.50
<b>Daurade Filet mit Salbei</b> gebraten, mit Reis und Gemüse serviert	33.50
<b>Pulpo mit Crevetten v. Grill</b> mit Saborkartoffeln	37.50
<b>Gambas al Ajillo</b> mit Reis serviert	33.50
<b>Lachstagliata</b> auf Saborkartoffeln, Rucola und Avocado	33.50

<b>Quinoa Burger</b> v. Grill mit Salat und Tzatziki	22.50
<b>Ananas Vegi Ananas</b> mit Curryreis, Gemüse, Früchte, Kokos und Nüsse gefüllt	22.50
<b>Tagliarini mit Avocado Mango</b> und Gemüse	25.50
<b>Avocado-Mango Salat</b>	kl.18.50 gr.25.50
<b>Karibik Salat</b> Salat Variation mit Früchten, Fetakäse, Avocado ...	21.50

<b>Hausg. Rinds Lasagna</b> mit Salat serviert	24.50
<b>Hausg. Capeletti mit Kalbsfleisch Fühlung an Salbeibutter</b>	25.50
<b>Spaghetti Bolognese</b>	19.50
<b>Pizza Don Diego</b> Mozzarella, Tomate, Rucola, Cherry Tomate, Rindsfilet Carpaccio	35.50
<b>Pizza Sicilia</b> diversi Salumi, Oliven, Sardellen	22.50
<b>Pizza Ortolana</b> Tomate, Mozzarella, Grillgemüse	19.50

**MONATSWEIN:** Previus de Neptis Crianza - D.O. Ribera del Duero

Im Restaurant: **1dl 8.50 0.75L 56.-**  
Übergasse: **0.75L Fr. 19.50**

Fleisch- und Fischherkunftsdeklaration: Rindfleisch: Huft, Entrecôte und Filet: Uruguay, Kalbsfleisch: Schweiz, Schweinefleisch: Nierstück, Sparerribs, Speck, Medaillons: Schweiz, Lamm: Nierstück, Racks, Filet: Irland, Poulet: Flügel, Schenkel, Geschnetztes: Schweiz, Entenbrust: Frankreich, Parmaschinken, Salami, Coppa, Bresaola: Italien, Iberico, Chorizo, Salchichon: Spanien, Känguru: Australien, Lachsfilet: Norwegen, Sepia und Calamares: Spanien, Loup de Mer und Dorade: Griechenland, Crevetten und Red Snapper: Vietnam\* Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten/Produkten wenden Sie sich bitte an unser Personal! \*Dieses Produkt kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.