



Menü 1 20.—

Kraftbrühe mit sautieren Steinpilzen und Cognac
 * * *

Schweine-Schnitzel „Piccata“
 im Ei- und Käsemantel
 Teigwaren an Tomatensauce, Gemüse

vom Fisch Markt 41.—

Kraftbrühe mit sautieren Steinpilzen und Cognac
 * * *

Frisches,gebratenes Dorsch-Filet
 im Ei-Mantel, mit Tartar-Sauce,
 gebratene Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse

Vegi 19.—

Kraftbrühe mit sautieren Steinpilzen und Cognac
 * * *

Hausgemachte Gemüse- „Quiche“
 mit Blattspinat und Peperoni,
 knackige Blattsalate an Kräuter-Dressing

Wochen HiT 33.— **s'het solang's het !**

Kraftbrühe mit sautieren Steinpilzen und Cognac
 * * *

Zartes Entrecôte vom **Schweizer Weide-Rind**
 mit hausgemachter **Curry-Kräuterbutter** ,
 bunten, gemischten Salaten und Melone



**Bitte bedienen Sie sich an unserem buntem Salatbuffet
 mit frischen und hausgemachten Saucen**

10.— **kleiner Teller** **
 18.— **grosser Teller** **
 ** inkl. Tages Suppe

Pouletsalat „H a w a i“ an Cocktail -Yoghurtsauce auf Blattsalaten , Tages Suppe 21.—

„N i z z a“ – Salat mit Thon, Sardellen, Kartoffeln und grünen Bohnen, Tages Suppe 21.—

Nudeln mit Rauchlachs-Streifen, an Kräuter-Weisswein Sauce, Tages Salat 23.—

Kalter Roastbeef-Teller mit Tartarsauce und Pommes Frites, Tages Salat 28.—



Pouletbrust-Streifen an rotem Thai-Curry mit Basmati-Reis, Tages Salat 26.—

Gebratene Schweine-Plätzli mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes-Frites, Tages Salat 26.—

Rinderfilet-Médallions „Fitness“ mit Kräuterbutter und bunten Salaten, Tages Suppe 49.—

„Original“ **Wiener-Schnitzel** vom Kalb mit **Kartoffel-Salat**, angemacht mit Essig und Öl 49.—



**Mo. 31. Juli bis So 6. August
 1 Woche Betriebs-Ferien**