




Menü 1 20.—

Tages Suppe
 * * *

Inner-Schwyzer **Schwinger-Hörnli**
 mit g'hacketem vom Weiderind
 Apfelmus und geriebener Käse

Vegi 19.—

Tages Suppe
 * * *

 Asia-Gemüse **an rotem Thai-Curry**
 mit Basmati-Reis und Thai-Basilikum
 Kroepoek und Sambal Oelek


Frisch vom Fisch Markt 41.—

Kleiner Nüssli-Salat mit Ei
 * * *

Gebratene Saiblings-Filets (Island)
 mit frischen Eier-Schwämmli und Feigen
 Basmati-Reis und buntes Herbst-Gemüse

Wochen HiT 35.— s'het solang's het !

Kleiner Nüssli-Salat mit Ei
 * * *

 **Wild-Geschnetzeltes „Mirza“**
 an Feigen-Portwein Jus, Preiselbeer-Apfel
 hausgemachte Spätzli und Herbst-Gemüse

Bunter Salatteller mit gekochtem Ei aus Freiland-Haltung, French-Dressing, Tages Suppe 18.—

Herbst-Salat mit **Bio-** Tête-de-moines Käse-Rosetten und Trauben, Tages-Suppe 19.—

„**Füürwehr-Teller**“ Wurst-Käse Salat mit Pommes Frites, Tages Suppe 21.—

Pouletbrust-Streifen an Sweet-Chili-Sauce, auf knackigem Blattsalat, Tages Suppe 23.—

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

Tortelloni mit Ricotta-Spinat Füllung , an Kräuter-Rahmsauce, Tages Salat 21.—

 **Pouletbrust-Würfel** und Asia-Gemüse **an rotem Thai-Curry** mit Basmati-Reis, Tages Salat 26.—

Gebratene **Schweins-Plätzli** mit Kräuterbutter und Pommes Frites, Tages Salat 26.—


 **Reh-Schnitzel** „ Mirza “ mit Spätzli , Rotkraut und Marroni, Tages Suppe 41.—

Rindsfilet-Médailles „ Fitness “ mit bunten Salaten und Kräuterbutter, Tages Suppe 49.—

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



„ Mini “ Vermicelles mit Merinques und Rahm 7.50

Unsere Mittagskarte bieten wir von Montag bis Freitag **ab 11.30 bis 13.30** an.
 **info:** Falls nicht anders deklariert, verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz
 Über Allergene oder/und Zusatzstoffe geben Ihnen unsere MitarbeiterInnen gerne Auskunft.