

Unsere Mittagskarte am Donnerstag und Freitag

(Alle Gerichte bereiten wir Ihnen auch gerne zum Mitnehmen)

Tagessüppchen (siehe unsere Tafel)	3,45 Euro
Tagesmenü (der Klassiker von unserer Tafel), inklusive Tagessuppe	8,50 Euro
Business- Lunch (inclusive Tagessuppe)	Preis tägl. wechselnd

Leckere Schnitzel aus der Schweineoberschale geschnitten !

Jägerschnitzel 10,95 Euro leckerer Burgundersauce, Rahmchampignons hausgemachten Spätzle und Saisonsalatteller	Schnitzel „Wiener Art“ Euro 9,95 paniertes Schnitzel mit Zitrone, Pommes Frites und Salat der Saison
Holländisches Schnitzel Euro 10,45 an Burgundersauce, Spiegelei, Pommes Frites und Salatteller	Französisches Schnitzel Euro 11,95 serviert an einer Emmentaler- Käsesauce, Kartoffelplätzchen und Salat
Zwiebelschnitzel Euro 10,95 an Burgundersauce, knusprigen Röstzwiebeln, Pommes Frites und Saisonsalatteller	Schnitzel „Kleines Matterhorn“ 12,50 kleines Schnitzel, an Schweizer Käserahm- sauce, mit 2 erlei Käsesorten gratiniert Pommes Frites und kleinem Salat der Saison
Rahmschnitzel 11,75 Euro Paniertes Schnitzel an pikanter Rahmsauce mit Pommes Frites und buntem Salatteller	Schnitzel mit Pfifferlingen 14,50 Euro Paniertes Schnitzel mit Pfifferlingen in Cognacrahm, frischen Spätzle und Salat

Eiergerichte und Pfannkuchen

Käseomelette Omelette mit Schweizer Käse und Käsesauce zube- reitet, dazu servieren wir einen Salatteller Euro 9,50	Bauernomelette mit Zwiebeln, Speck, Brat- kartoffeln, Gurkenstreifen einer delikaten Rotweinsauce und Saisonsalatteller Euro 10,90	Pilzomelette Kleines Omelette mit frischen Champignons und kleinem Salatteller der Saison Euro 10,50
Kaiserschmarrn mit Preiselbeer- Apfelmus und Puderzucker Euro 10,90	Speckpfannkuchen mit einem knackig grünen Salat serviert Euro 11,70	Pfannkuchen Großmutter Art mit Apfelmus Euro 10,50

Lieber Gast ! Wir bemühen uns Ihnen die Gerichte von dieser Mittagskarte so schnell wie möglich zuzubereiten. Sollten Sie es mal ganz eilig haben, so lassen Sie uns dies bitte gleich bei Ihrer Bestellung wissen.

Vegetarisches Gericht

Schweizer Käsespätzle

Käsespätzle im Pfännchen serviert
mit knusprigen Röstzwiebeln und Salatteller der Saison 11,95 Euro

Hausgemachter Hackbraten

Hacksteak „Jäger Art“

an Burgunder- Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle vom Brett und einer Salatauswahl der Saison Euro 9,95

Zwiebelhackbraten

serviert an einer Rotweinsauce, mit knusprigen Röstzwiebeln, Pommes Frites und einem kleinen Salatteller Euro 9,95

Hacksteak vom Grill

mit Ananas und Käse überbacken
Burgundersauce, Kartoffelkroketten und einem Salatteller Euro 10,95

Rahmhackbraten „Ticinese“

angerichtet an einer pikanten Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle und einem bunten Salatteller Euro 10,95

Fischgerichte

Goldbarschfilet gebacken

paniertes Goldbarschfilet gebacken, mit Sauce Remoulade, Zitrone, Petersilienkartoffeln und einem Beilagensalat Euro 9,95

Kleines Lachssteak vom Grill

Lachssteak goldgelb grilliert, mit Kräuterbutter, Chablisrahmsauce, Salzkartoffeln und einem Saisonsalatteller Euro 13,95

Goldbarsch gedünstet

in Weißwein gedünstetes Goldbarschfilet angerichtet auf kernigem Pilawreis, Weißweinsauce und Salaten der Saison Euro 9,95

Rotbarsch „südlandisch“

Rotbarschfilet vom Grill, angerichtet an einer Sauce mit Olivenöl und Kräutern, Salzkartoffeln und Salatteller Euro 11,95

Geflügelgerichte

Truthahngeschnetzeltes

geschnetzelte Truthahnbrust, an einer Käserahmsauce, mit kernigem Pilawreis und einem Saisonsalat Euro 10,95

Putenschnitzel,

Paniertes Schnitzel von der Putenbrust mit Rahmchampignons, Pommes Frites und Salatteller der Saison Euro 10,95

Fitnesssteller

Südamerikanisches Rumpsteak medium gegrillt

mit „Cafe-de- Paris Butter“
angerichtet mit einer gemischten Salatplatte
an italienischem Kräuter- Joghurtdressing zu Euro 18,95

