

Mittagsgerichte

von 11.30-14.00

ab Dienstag den 19.06.2018 bis Freitag außer Feiertage

Spargelcremesuppe

mit Croutons 1,90 €

Mittagsalat vom Büffet 2,80 €

Thai-Hähnchen-Curry

mit buntem Gemüse
und Reis 6,90 €

Züricher Hackbraten

mit Champignonrahmsauce
und Butterspätzle 5,90 €

Farfalle- Schmetterlingsnudeln

„Emiliana“

mit Schinken, Zuckererbsen und Parmesan-Käsesauce 5,90 €

Knackiger Mittagssalat

mit gebackenen Kartoffel-Frischkäsetaschen
und Joghurt Kräuterdressing

Seelachsfilet in Speckpanade

paniert, mit Blumenkohl-Schnittlauchgemüse
und hausgemachtem Kartoffelpüree 6,90 €

Ofenfrischer Topfenstrudel

mit Vanillesauce 4,90 €

Lauwarmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Schlagsahne 4,50 €

Panna Cotta

mit frischen Erdbeeren 5,50 €

Waldpilze in Rahm
mit frisch gekochtem Semmelknödel
und Schnittlauch 11,90 €

Waldpilz-Käsespätzle
in Pfand´l serviert
mit Röstzwiebeln 11,60 €

Schollenfilet vom Grill
mit Zwiebel-Speckkruste, Blattspinat
und Röstkartoffeln 14,60 €

Krustenschweinsbrust
mit Brezen-Semmel­füllung
und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 11,90 €

Bürgermeisterstück
mit Speck-Rosenkohl,
feiner Schnittlauch-Sauerrahmsauce
und Röstkartoffeln 11,90 €

Entengröst´l
resch gebratenes Entenfleisch mit Schwammerln,
Apfelstückchen, Zwiebeln und Kartoffeln 10,90 €

Hausgemachte Bratensülze
mit roten Zwiebeln, gekochtem Ei,
Röstkartoffeln und kl.Salat 9,80 €

Münchner Schnitzel
vom Schweinerücken in Senf-Meerrettich Panade
und Kartoffel-Gurkensalat 12,60 €

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
mit Essiggurken, Äpfeln, Zwiebeln
und Schnittlauchkartoffeln 11,90 €

Sommer-Weinempfehlung
VALÉE DES REINES 2016
AOP Touraine Sauvignon, blanc

Weißgoldene Farbe mit grünen Reflexen, fruchtige, kräftige Nase mit
Anklängen von weißen Johannisbeeren und Stachelbeeren.
Delikate Aromen von Aprikose und Zitrone.

0,2l 5,20 €