

# MITTAGSKARTE 30. APRIL 2024

## TAGESMENU

RÜEBLISUPPE MIT BÄRLAUCHPESTO  
UND TAGESSALAT

### MENU 1 | 30.00

KNUSPRIG GEBACKENE POULET BRUST  
SÜSS SAUER SAUCE  
KNACKIGES GEMÜSE - BASMATIREIS

### MENU 2 | 34.00

RIESENCREVETTEN GEBRATEN  
DATTERINI SAUCE - BASILIKUM  
HAUSGEMACHTE SPAGHETTI

### MENU 3 | 28.00

BÄRLAUCH RAVIOLI  
SPARGELN - EIERSCHWÄMMLI  
KRÄUTER - PARMESAN

## KLASSIKER

### CLUBSANDWICH | 26.00

POULETSCHNITZEL - GEBRATENER SPECK - SALAT  
TOMATEN - EI - TARTARESAUCE - POMMES FRITES

### FITNESSTELLER ZANDERCHNUSPERLI | 30.00

TARTARESAUCE - ZITRONE - FARBIGE SALATE  
FRISCHE FRÜCHTE

## HAUSWEIN WEISS

NOBLER WEISSER - RIESLING SILVANER  
NADINE SAXER - NEFTENBACH - ZÜRICH | 7.50

## SAISONAL

### SPARGELRAVIOLI | 30.00

FRISCHE MORCHELN - KRÄUTER  
KÜRBISKERNE - MÖNCHSBART - PARMESAN

### POULETBRÜSTLI | 34.00

SAUCE HOLLANDAISE  
WEISSE SPARGELN - BRATKARTOFFELN

### GRATINIERT WEISSE SPARGELN | 36.00

TOMATEN - SCHINKENSTREIFEN - CHAMPIGNONS  
EI - BUTTERBRÖSEL - SBRINZ

### EINE PORTION WEISSE SPARGELN | 36.00

SAUCE HOLLANDAISE  
ROSMARINKARTOFFELN

EINE PORTION PARMASCHINKEN | 9.00

EINE PORTION BAUERNSCHINKEN | 7.00

## WOCHENWEIN ROT

TRA NOI ROSSO - MERLOT TICINO  
GUIDO BRIVIO - GIALDI VINI SA - MENDRISIO | 8.50

POULET, SCHWEIN, RIND, KALB, LAMM: SCHWEIZ  
GÄNSELEBER: FRANKREICH  
RIESENCREVETTEN: VIETNAM

WIR GEBEN IHNEN GERNE DETAILLIERTE INFORMATIONEN  
ÜBER MÖGLICHE ALLERGENE IN DEN EINZELNEN GERICHTEN