

Mittagskärtli vom 19. April 2018

diese Gerichte servieren wir bis 14.30 Uhr oder solange's hett

TAGESMENU	Bouillon mit Backerbsen *** Salat *** Rindsvoressen Müscheliteigwaren	19.-
VEGI	Bouillon mit Backerbsen *** Salat *** Bärlauch-Risotto Grüne Spargeln	19.-
WOCHENHIT	Bouillon mit Backerbsen *** «Walliser Steak» <i>Schweinssteak mit Tomaten und Raclettekäse</i> Blattspinat und Kroketten	24.-
SAISON	Siedfleischsalat mit Blattsalat und Pommes frites	20.-
SCHNIPO	Panierte Schweinsschnitzel Pommes frites	23.-
FIT	Fit-Teller mit frischen Salaten und: - Schweinssteak - Kalbsschnitzel - Pouletbrüstchen	29.- 36.- 29.-
DESSERT	Coupe Alexandra <i>Caramel- und Vanilleglace, Caramelsauce</i> <i>Schlagrahm</i>	5.50

Business Lunch

Duo von Bärlauchcremesüpli
und Blattsalat

Rosa gebratene Lammkoteletts
Sauce Provençale
Kefen und Frühlings-Bratkartoffeln

Coupe Alexandra

*

Menu komplett 48.-

Menu-Hauptgang 34.-

es Glas Wj



pro dl

WEISSWEIN

Cuvée Madame Rosmarie 8.-
Adrian Mathier, Salgesch - 2016

Brestenberg «Blanc de Noir» 6.90
Weingut Lindenmann, Seengen - 2016

ROTWEIN

Rioja LAN - Reserva 8.-
Bodegas Lan, Fuenmayor, España - 2011

Châteauneuf-du-Pape «Arnavès» 9.-
J. Quiot, Côte du Rhône, France - 2014

Brestenberg «Pinot Noir Barrique» 7.60
Weingut Lindenmann, Seengen - 2015

