

Zmittag zum Abhole

TAKE-AWAY AM MITTAG

Am Montag, Donnerstag und Freitag bieten wir beim Restaurant-Eingang von 11.30 bis 12.30 Uhr einen kleinen Mittagessen-Take-Away an.

Die Menus dürfen sehr gerne vorbestellt werden: 062 767 71 71.

Tagesteller & Vegi à CHF 16.--. Zusätzlich im Angebot: grüner Salat à CHF 5.50, gemischter Salat à CHF 7.50, Rucolasalat mit Parmesan à CHF 9.--

Mo. 17. Mai Fleischkäse-Cordon-Bleu
Erbsli und Rüepli, Pommes frites
Vegi: Polentaschnitten, Ratatouille

Do. 20. Mai Rindsbraten, Kartoffelstock
Vegi: Spargel-Ravioli

Fr. 21. Mai Indonesisches Nudelgericht mit
Pouletbrustwürfeln und Gemüsestreifen
Vegi: Käsekuchen mit Zwiebeln

im Abend-Take-Away an Pfingsten:
(Fr/Sa/So/Mo - solang's hett):

Gitzi vom Ofen

vom Hof der Familie Schärer, Schongau
Gemüse und Bratkartoffeln

34.--



UNSER AKTUELLES
TAKE-AWAY-ANGEBOT

Take-Away am Abend

Freitag-, Samstag- und Sonntagabend

ab 7. Mai

Bestellungen nehmen wir gerne bis 14 Uhr entgegen. Tel. 062 767 71 71

Abholzeiten: Freitag und Samstag: 18.00 - 19.30 Uhr
Sonntag (und Pfingstmontag) 16.30 - 19.00 Uhr

VORSPEISEN			
Spargelcremesuppe - Saison			7.--
Rucolasalat mit Parmesan			9.--
Gemischter Salat			7.50
Beefsteak Tatare, Toast (ungetoastet) und Butter			14.50
HAUPTGÄNGE			
Rindsfiletgulasch mit Peperonistreifen und Champignons Reis			32.--
Kalbsschnitzel an Champignonsrahmsauce Gemüse und Nudeln			35.--
Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce, Reis, Früchte			29.--
Cordon-Bleu mit Pommes frites	Kalbfleisch	35.--	
	Schweinefleisch	28.--	
Schweinsfiletmedaillons an Morchelrahmsauce Gemüse und Nudeln			30.--
FISCH - Zander «Panaeng» (solang's hett) Auf der Haut gebratene Zandertranche an rassisger, thailändischer Panaeng-Currysauce mit Gemüsestäbchen, Basmatireis			32.--
Vegi Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Steinpilzrahmsauce			24.-

Saison - Schweinssteak mit Morchelrahmsauce
Weisse und grüne Spargeln, Frühlingsbratkartoffeln 31.--

- Panierte Kalbsschnitzel, Sauce Hollandaise 37.--
Weisse und grüne Spargeln, Frühlingsbratkartoffeln

- Rindsfiletmedaillon mit Sauce Béarnaise 47.--
Weisse und grüne Spargeln, Frühlingsbratkartoffeln



Vegi - Hausgemachte Spargelravioli, in Butter gebratene
weisse und grüne Spargel- und Morchelstückli 27.--