

Gaststuben-Karte (Woche 42)

„Antonios Spezialitäten“

Tagessuppe im Topf	6.50
Bunter saisonaler Blattsalat	9.50
Poulet Brust gebraten (CH) an roter Thai Curry-Ananassauce im Reismix Ring	24.50
Zitronen Ravioli an pikantem Dörrtomatenpesto mit Basilikumstreifen	23.50
Wildfilet Ragout an Preiselbeerrahmsauce (EU) mit Knöpfli & Apfel-Rotkraut	38.50
Club Sandwich „Gasthaus zum Mostkrug“ serviert mit Pommes frites	26.50
Nordischer Rauchbraten (CH) mit Senf, BBQ Chili-Sauerkraut & Salzkartoffeln	26.50

„Mer kennts ond hets eifach gärn; vom Säuli“

Schnitzel paniert (CH, Nierstück) serviert mit Pommes frites	25.50
Steak vom Grill (CH) mit Kräuterbutter & Pommes frites	28.50
Cordon bleu (CH, Nierstück) serviert mit Pommes frites	29.50
Zuschlag Gemüse	4.50

„Chalti Chuchi“

Wurstsalat / Wurstkäsesalat (CH) „Mostkrug“	14.50 / 16.50
Kalter Fleischteller (CH) mit Käse	26.50

Unser Fleisch beziehen wir vorwiegend aus der Region

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage!