

Gaststuben-Karte (Woche 43)

„Antonios Spezialitäten“

Tagessuppe im Topf	6.50
Bunter saisonaler Blattsalat	9.50
Poulet Brust (CH) gebraten an sämiger Cantadou Sauce mit Bavette	23.50
Tortellini verdi al Formaggio an Zucchini-Tomatensauce mit Basilikum	23.50
Frischlings Kinnbacken (FR) an Trüffeljus mit Knöpfli & Apfel-Rotkraut	28.50
Panierte Riesencrevetten an Sweet Chilisauce garniert mit diversen Salaten	26.50
„Brasato di manzo al Barolo“ (CH) mit Kartoffelstock & Apfel-Rotkraut	32.50

„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

TRÜFFELWEEKEND; 24 & 25 NOVEMBER 2017