



## BUSINESSLUNCH

Asiatischer Kürbis-Cappuccino mit Black Tiger Crevette  
oder

Kalbsfleisch Pastete mit Preiselbeeren  
\*\*\*

Hirsch Filet Medaillon & Wildschwein Kotelette (EU) an schwarzer Pfeffersauce  
Knöpfl & Rosenkohlspalten

oder

Zander Filet gebraten an Safran-Pernodschaum  
Sauerkrautbeet & Schnittlauchkartoffeln

\*\*\*

Zwetschgen Rumtopf mit Vanille Glace oder Käse Variation

Lunch CHF 49.50 / ohne Dessert CHF 43.50 / Hauptgang CHF 37.50

### **Erbсенcrèmesuppe im Topf oder Saisonsalat in der Schüssel**

( Inklusive bei jedem der sieben Gerichte )

### **Tagesmenu Dienstag 24.10. 2017**

Poulet Schenkel Ragout (CH,o.B.) an Steinpilzsauce mit Gemüse-Pilav Reis 19.50  
3dl Mineralwasser Nature

### **Vegetarisches Menu;**

Tortellini verdi al Formaggio an Zuccheti-Tomatensauce mit Basilikum 19.50

### **„Antonios Spezialitäten“**

Poulet Brust gebraten (CH) an sämiger Cantadou Sauce serviert mit Bavette 23.50

„Brasato di manzo al Barolo“ (CH) mit Knöpfl & Apfel-Rotkraut 32.50

Rinds Saft-Plätzli „Grosi`s Art“ (CH) mit Kartoffelstock & Herbstgemüse 26.50

Panierte Riesencrevetten an Sweet Chilisauce mit diversen Salaten garniert 28.50

### **„Mer kennts ond hets eifach gärn“**

Schweins Schnitzel (CH, Nierstück) mit Kräuterbutter & Pommes frites 24.50

**TRÜFFELWEEKEND ; 24 & 25 NOVEMBER 2017**