



BUSINESSLUNCH

Wald-Kräuter Cappuccino mit Entenleber
oder
Reh Terrine mit Preisbeeren

“Scaloppine di vitello al limone” (CH)
Tagliatelle an Dörrtomatenpesto mit Basilikumstreifen
oder
Forellen Filets an Safran-Balsamico
BBQ Chili-Sauerkrautbeet & Neue Rosmarin-Kartoffeln

Zwetschgen Tiramisu oder Käse Variation

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

Gemüsecrèmesuppe im Topf oder Saisonsalat in der Schüssel
(Inklusive bei jedem der sieben Gerichte)

Tagesmenu Freitag 19.10.2018

“Chicken Wings Cornflakes” (CH) mit Rosmarin-Kartoffeln & Ofen-Karotten 20.50
Inkl. 3dl Mineralwasser Nature

Vegetarisches Menu;

Zitronen Ravioli an pikantem Dörrtomatenpesto mit Basilikumstreifen 19.50

„Antonios Spezialitäten“

Poulet Brust gebraten (CH) an roter Thai Curry-Ananassauce im Reismix Ring 24.50

Nordischer Rauchbraten (CH) mit Senf, BBQ Chili-Sauerkraut & Salzkartoffeln 26.50

Rindsfiletwürfel (AU) an schwarzer Pfeffersauce mit hausgemachten Knöpfli 39.50

Grosi`s geschmorter Rindsbraten (CH) Kartoffelstock & Apfel-Rotkraut 32.50

„Mer kennts ond hets eifach gärn“

Schweins Schnitzel paniert (CH, Nierstück) serviert mit Pommes frites 25.50

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