

Gasthaus
zum
Mostkrug
St. Erhard

BUSINESSLUNCH

Randen-Orangen Cappuccinoc mit Jakobsmuschel
oder

Nüsslisalat mit Ei & Speckstreifen

“Scaloppine di vitello al limone” (CH)

Gemüse-Tagliatelle mit Rucola

oder

Lachs Schnitte gebraten an Safran-Pernodschaum

Chili Sauerkrautbeet & Schnittlauchkartoffeln

Zwetschgen Rumtopf mit Vanilleglace oder Käse Variation

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

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

Tagesmenu „SCHMUDO“ 08.02.2018

Schweins Steak an Sauce Stroganoff (CH) serviert mit hausgemachten Spätzli 19.50
Inkl. 3dl Mineralwasser Nature

Vegetarisches Menu;

Spätzlipfanne; Gemüse, Frühlingszwiebeln & Kräutern an Rahmsauce 19.50

„Antonios Spezialitäten“

Poulet Brust (CH) an Pommerysenf-Estragonsauce mit Gemüserisotto 23.50

„Brasato di manzo al Barolo“ (CH) mit Kartoffelstock & Tagesgemüse 32.50

Club Sandwich (CH) „Gasthaus zum Mostkrug“ mit Pommes frites 26.50

Geräuchertes Rippli (Hals,CH) auf Sauerkrautbeet mit Schnittlauchkartoffeln 26.50

„Mer kennts ond hets eifach gärn“

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

BETRIEBSFERIEN; 08. FEBRUAR AB 14.00 Uhr BIS & MIT 19. FEBRUAR 2018!