



BUSINESSLUNCH

Geschmorter Randen Cappuccino mit Röstzwiebeln
oder
Saisonsalat mit Rauchlachsrose auf Meerrettich Crostini

Rindsfilet Würfel (AU) an schwarzer Pfeffersauce
Risotto & Ofengemüse

oder
Black Tiger Riesencrevetten „Aglio, Olio e Peperoncino“
Gemüse-Tagliatellenest

Zitronen Sorbet mit Vodka oder Käse Variation

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

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

Tagesmenu Freitag 13.07.2018

Schweins Schnitzel paniert (CH) mit Spaghettoni an Tmaten-Basilikumsauce 20.50
Inkl. 3dl Mineralwasser Nature

Vegetarisches Menu;

Sämiger Bluebeery-Risotto mit sautierten Eierschwämmli & Gorgonzola 19.50

„Antonios Spezialitäten“

Fitnesssteller; Poulet Brust gebraten (CH) mit bunten Salaten & Kräuterbutter 24.50

Kalbsrücken Geschnetzeltes (CH) an Eierschwämmli „a la crème“ & Tagliatelle 36.50

„Good Old Texas Chili con Carne“ (CH) serviert mit Schnittlauchkartoffeln 28.50

„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!