

Gaststuben-Karte

„Antonios Spezialitäten“

Pouletbrust „al diavolo“ serviert mit auf Zitronen-Rucola-Risotto	25.50
Bolito misto (Siedfleisch) an salsa verde mit Peperonata-Kartoffelgemüse	28.50
Manzo Brasato al Barolo mit Kartoffelstock und Saisongemüse	32.50
Scaloppine al Limone (Kalb) mit hausgemachten Tagliatelle	34.50
Steinpilzravioli an Haselnuss-Salbeibutter mit Parmesanflocken	28.50
Geisskäseravioli (Mattmann, Grosswangen) auf „Arrabiata-Sauce“	26.50

„Mer kennts ond hets eifach gärn“

Blattsalat	9.50
Schweinsschnitzel (Nierstück) paniert mit Pommes frites	23.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites	27.50
Schweins Cordon bleu mit Pommes frites	27.50
Wurstsalat oder Wurst-Käsesalat auf Blattsalat	14.50 16.50
Kalter Fleischteller mit Käse	24.50
Zuschlag Gemüse	3.50

Unser Fleisch beziehen wir aus der Region