

## **Gaststuben-Karte (Woche 37)**

### **„Antonios Spezialitäten“**

Tagessuppe im Topf	6.50
Bunter saisonaler Blattsalat	9.50
Poulet Brust gebraten mit Kräuterbutter (CH) auf Kartoffel-Gemüsebeet	24.50
Vollkorn-Spätzlipfanne; Gemüse, Kräuter & Bundzwiebeln an Rahmsauce	23.50
Geschmortes Spanferkel Ragout (CH) mit Tomatenrisotto & Parmesan Späne	28.50
Siedfleisch mit Meerrettich (CH) auf BBQ Chili Sauerkraut & Salzkartoffeln	26.50
„Brasato di manzo al Barolo“ (CH) serviert mit Kartoffelstock & Tagesgemüse	32.50
<b>„Mer kennts ond hets eifach gärn; vom Söili“</b>	
Schnitzel paniert (CH, Nierstück) serviert mit Pommes frites	25.50
Steak vom Grill (CH) mit Kräuterbutter & Pommes frites	28.50
Cordon bleu (CH, Nierstück) serviert mit Pommes frites	29.50
Zuschlag Gemüse	4.50
<b>„Chalti Chuchi“</b>	
Wurstsalat / Wurstkäsesalat (CH) „ Mostkrug ”	14.50 / 16.50
Kalter Fleischteller (CH) mit Käse	26.50
Unser Fleisch beziehen wir vorwiegend aus der Region	

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