

## Gaststuben-Karte (Woche 28)

### „Antonios Spezialitäten“

Tagessuppe im Topf	6.50
Bunter saisonaler Blattsalat	9.50
Poulet Brust gebraten (CH) an Honey BBQ Sauce auf Kartoffel-Gemüsebeet	24.50
Sämiger Weisswein-Risotto mit Gorgonzola & sautierten Eierschwämmli	23.50
Geschmorte Rindsfleischvögel (CH) mit Kartoffelstock & Tagesgemüse	26.50
Siedfleisch Salat (CH) „Gasthaus zum Mostkrug“	26.50
Clubsandwich (CH) „Hot Barbecue Style“ mit <b>Pommes frites oder Salat</b>	26.50
„Mer kennts ond hets eifach gärn; vom Söili“	
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
„Chalti Chuchi“	
Wurstsalat / Wurstkäsesalat (CH) „ Mostkrug ”	14.50 / 16.50
Kalter Fleischteller (CH) mit Käse	26.50
Unser Fleisch beziehen wir vorwiegend aus der Region	
Für heisse Tage; Vanille-Bourbon Glace im Espresso	07.50

**FERIEN; 21. JULI BIS & MIT 12. AUGUST 2019**

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