



BUSINESSLUNCH

Asiatischer Karotten-Apfel Cappuccino mit Heilbutt
oder
Frühlingsalat mit geräuchertem Schweins-Nierstück

Schweinsfilet Medaillons (CH) an Morchelsauce
Tagliatelle mit Bärlauch
oder
Sautierte Jakobsmuscheln "Aglio, Olio e Peperoncino"
Spargel-Risottobeet

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch oder Käse Variation

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

Lauchcremesuppe im Topf oder Saisonsalat in der Schüssel
(Inklusive bei jedem der sechs Gerichte)

Tagesmenu Dienstag 16.04.2019

Siedfleisch (CH) mit Meerrettich auf Sauerkrautbeet & Schnittlauchkartoffeln 20.50
Inkl. 3dl Mineralwasser Nature

Vegetarisches Menu;

Sämiger Frühlingsmorchel-Champignonsrisotto mit gebratenen Tofuwüfel 19.50

„Antonios Spezialitäten“

Poulet Brust gebraten (CH) an roter Thaicurry-Ananassauce im Reismix Ring 24.50

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

Kalbsschnitzel „Wiener Art“ (CH, Nierstück) mit Preiselbeeren & Pommes frites 36.50

„Mer kennts ond hets eifach gärn“

Schweins Schnitzel an BBQ-Honeysauce (CH, Nierstück) mit Pommes frites 25.50

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