

Gaststuben-Karte (Woche 21)
„Antonios Spezialitäten“

Tagessuppe im Topf	6.50
Bunter saisonaler Blattsalat	9.50
Poulet Brust gebraten an Cantadousauce (CH) mit Nudeln & Tagesgemüse	24.50
Bunte Salatvariation mit Rohmichkäsli im Mandelmantel & Feigen Chutney	23.50
Kaltes Roastbeef (AU) mit Tartaresauce & Charentais Melonenschnitze	28.50
„Emmentaler Lammvoressen“ (CH, Safran) mit Kartoffelstock & Gemüse	30.50
Siedfleisch Salat (CH) „Gasthaus zum Mostkrug“	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	