



BUSINESSLUNCH

Morchel Consomme mit Trüffel Raviolo
oder
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich

Kalbsschnitzel an Pommerysensauc (CH, Nierstück)
Polenta-Taler & Ofengemüse
oder
Sautierte Bärenkrebsschwänze „Aglio, Olio e Peperoncino“
BBQ Chili Sauerkraut-Tagliatelle

Passionsfrucht Sorbet mit Aperol oder Käse Variation

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

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

Tagesmenu Freitag 22.Mai 2020

Rinds Hackbraten (CH) an Pilzsauce mit Rösti Pommes & Frühlingsgemüse 20.50
Inklusive 3 dl Mineralwasser Nature

Vegetarisches Menu;

Bunte Salatvariation mit Rohmilchkäsli im Mandelmantel & Feigen Chutney 19.50

„Antonios Spezialitäten“

Poulet Brust gebraten an Cantadousauce (CH) mit Nudeln & Tagesgemüse 24.50

Emmentaler Lammvoressen (CH, Safran) mit Kartoffelstock & Wurzelgemüse 30.50

Kaltes Roastbeef (AU) mit Tartaresauce & Charantais Melonenschnitze 28.50

„Mer kennts ond hets eifach gärn“

Schweins Schnitzel (CH, Nierstück) mit Kräuterbutter & Pommes frites 25.50

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