



BUSINESSLUNCH

Doppelte Rindskraftbrühe mit Trüffelravioli

oder

Sommer Salat mit Rauchlachs

Lamm Entrecôte Medaillons (AU) an schwarzer Pfeffersauce

Neue Kartoffeln & Ofengemüse

oder

Sautierte Jakobsmuscheln

Tagliolini mit BBQ-Chili Sauerkraut an Safran-Pernod Schaum

Zwetschgen Sorbet mit Schuss oder Käse Variation

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

Selleriecrèmesuppe im Topf oder Saisonsalat in der Schüssel

(Inklusive bei jedem der sechs Gerichte)

Tagesmenu Mittwoch 14.08.2019

Brätschnitzel „Aprikosen-Chili“ (CH) mit Lauch-Pennette an Safransauce 20.50
Inkl. 3dl Mineralwasser Nature

Vegetarisches Menu;

Sämiger Eierschwämmli-Risotto mit Kräutern & Gorgonzola veredelt 19.50

„Antonios Spezialitäten“

Poulet Brust (CH) an roter Thaicurry-Kokos-Gemüsesauce & Basmatireisköpfl 24.50

Siedfleisch (CH) an „Salsa verde“ auf BBQ-Sauerkrautbeet & Salzkartoffeln 28.50

Rosa gebratenes Roastbeef mit Tartaresauce & Charentais Melonen Schnitze 26.50

„Mer kennts ond hets eifach gärn“

Schweins Schnitzel paniert (CH, Nierstück) serviert mit Pommes frites 25.50

24. 25. & 26. AUGUST GESCHLOSSEN !

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