



BUSINESSLUNCH

Grüner Spargel Cappuccino mit Rauchlachs Streifen
oder

Bärlauch Frischkäse Terrine auf Blattsalat

Schweinsfilet Medaillons (CH) an Portweinjus
Süsskartoffel Duchesse & BBQ Chili Sauerkraut
oder

Forellen Filets "Grenobler Art"
Schnittlauchkartoffeln & Blattspinat

Cannoli oder Käse Variation

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

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

Tagesmenu Dienstag 17.März 2020

Geräuchertes Rippli mit Senf (CH) serviert mit Kartoffel-Lauchgratin 20.50
Inklusive 3 dl Mineralwasser Nature

Vegetarisches Menu;

Spinat-Ricotta Ravioli an Dörrtomaten Pesto serviert mit Parmesan Späne 19.50

„Antonios Spezialitäten“

Poulet Brust "Saltimbocca" (CH) an Marsalajus serviert mit Risotto & Gemüse 24.50

Emmentaler Lammvoessen (CH, Safran) mit Kartoffelstock & Ofengemüse 28.50

Siedfleisch Salat (CH) "Gasthaus zum Mostkrug" 26.50

„Mer kennts ond hets eifach gärn“

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

27. & 28. MÄRZ 2020 „BOUILLABAISSE“

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