



## **BUSINESSLUNCH**

Sauerkraut Cappuccino mit „Knackerli“  
oder

Wintersalat mit karamelisiertem Geisskäse Crostini  
\*\*\*

„Saltimbocca alla romana“ (CH, Kalb) an Marsalajus  
Risotto & geschmortes Karotten-Duo

oder

Zander Filet gebraten an Bärlauchjus  
Tagliolini mit Dörrtomaten Streifen  
\*\*\*

Passionsfrucht Sorbet mit Aperol oder mariniertes Taleggio

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

**Rindsbouillon mit Backerbsen im Topf oder Saisonsalat in der Schüssel**  
( Inklusive bei jedem der sieben Gerichte )

### **Tagesmenu Freitag 15.03.2019**

Schweins Saltimbocca (CH) an Marsalajus serviert mit Schnittlauch-Risotto 20.50  
Inkl. 3dl Mineralwasser Nature

### **Vegetarisches Menu;**

Tortelloni mit Spinat-Ricottafüllung an Haselnuss-Salbeibutter & Dörrtomaten 19.50

### **„Antonios Spezialitäten“**

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

Lauwarmes Siedfleisch (CH) an Salsa verde auf Ofengemüse & Salzkartoffeln 28.50

Kalbs Nierli (CH) an pikanter Gorgonzolasauce mit Gnocchi & Tagesgemüse 32.50

### **„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!**