

Gaststuben-Karte (Woche 47)



Tagessuppe im Topf	6.50
Bunter saisonaler Blattsalat	9.50
Nüsslisalat kombiniert nach "Lust & Laune" (Speck, Ei, Croûtons)	ab 12.50
Poulet Brust gebraten an Portweinjus (CH) „Brezen-Knödel“ & Ofengemüse	24.50
Sämig-pikanter Tomatenrisotto mit gebratenen Tofuwürfel & Parmesan Späne	23.50
Club-Sandwich "Gasthaus zum Mostkrug" (CH) Pommes oder als Fitnesssteller	26.50
"Brasato di Manzo al Barolo" (CH) serviert mit Kartoffelstock & Apfel-Rotkraut	32.50
Siedfleisch, Speck & Rauchbraten (CH) auf Chili Sauerkraut & Salzkartoffeln	28.50
„Mer kennts ond hets eifach gärn; vom Söili“	
Schnitzel paniert (CH, Nierstück) serviert mit Pommes frites	28.50
Steak vom Grill (CH) mit Kräuterbutter & Pommes frites	30.50
Cordon bleu (CH, Nierstück) serviert mit Pommes frites	32.50
Zuschlag Gemüse	5.50
„Chalti Chuchi“	
Wurstsalat / Wurstkäsesalat (CH) "Mostkrug Style"	14.50 / 16.50
Kalter Fleischteller (CH) mit Käse	28.50

Unser Fleisch beziehen wir vorwiegend aus der Region

TAVOLATA NO 11; Freitag 25. März 2022 „España Olé II“

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