



BUSINESSLUNCH

Muscat Kürbis-Curry Cappuccino mit Entenleber Würfel
oder

Winter Salat mit hausgebeiztem Graved Lachs

Maispouarden Brust (FR) an Pommerysenf-Estragonsauce
Gemüse-Risotto
oder

Lachs Ragout gebraten an Orangencrèmesauce
Erbsen-Kartoffel Duchesse & BBQ Chili Sauerkraut

Gebrannte Crème 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 Freitag 14.02.2020

Schweins Bratwurst an Zwiebelsauce (CH) mit Kartoffelstock & Peperonata 20.50
Inklusive 3 dl Mineralwasser Nature

Vegetarisches Menu;

Ravioli mit Randen & Emmentaler AOP Füllung an piknatem Bärlauch Pesto 19.50

„Antonios Spezialitäten“

Poulet Brust gebraten (CH) an Zitronen-Thymianjus mit neuen Kartoffeln 24.50

Straussenfilet Würfel (AU) an feuriger Sauce Stroganoff serviert mit Knöpfli 34.50

Surentaler Kalbsfilet Streifen (CH) an Morchelsauce mit Gemüse-Tagliatelle 36.50

„Mer kennts ond hets eifach gärn“

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

20. FEBRUAR AB 14.00 UHR 2020 BIS & MIT 02. MÄRZ 2020 BETRIEBSFERIEN!

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