

Gaststuben-Karte (Woche 43)

„Antonios Spezialitäten“

Tagessuppe im Topf	6.50
Bunter saisonaler Blattsalat	9.50
Poulet Brust gebraten (CH) an Tomatensauce mit mediterranen Arancini`s	24.50
Spätzlipfanne; Gemüse, Frühlingszwiebeln & Kräuter mit Käse überbacken	23.50
Club Sandwich „Gasthaus zum Mostkrug“ serviert mit Pommes frites	26.50
„Grosi`s“ geschmorte Rinds Saftplätzli (CH) mit Kartoffelstock & Gemüse	28.50
Tagilolini „Peter“ an Rahmsauce mit schwarzem Herbst-Trüffel & Spiegelei	30.50
„Mer kennts ond hets eifach gärn; vom Söili“	
Schnitzel paniert (CH, Nierstück) serviert mit Pommes frites	25.50
Steak vom Grill (CH) mit Kräuterbutter & Pommes frites	28.50
Cordon bleu (CH, Nierstück) serviert mit Pommes frites	29.50
Zuschlag Gemüse	4.50
„Chalti Chuchi“	
Wurstsalat / Wurstkäsesalat (CH) „ Mostkrug ”	14.50 / 16.50
Kalter Fleischteller (CH) mit Käse	26.50
Unser Fleisch beziehen wir vorwiegend aus der Region	

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