

Gaststuben-Karte (Woche 48)
„Antonios Spezialitäten“

Tagessuppe im Topf	6.50
Bunter saisonaler Blattsalat	9.50
Poulet Brust gebraten (CH) an Philadelphia Frischkäsesauce mit Teigwaren	24.50
Weisswein Risotto mit Birnenwürfeli & Gorgonzola veredelt	23.50
Angeräucherter Speck mit Senf (CH) Sauerkrautbeet & Schnittlauchkartoffeln	28.50
„Brasato di manzo al Barolo“ (CH) serviert mit Spätzli & Apfel-Ingwer Rotkraut	32.50
Rindsfilet Würfel an feuriger Sauce Stroganoff (AU) hausgemachte Spätzli	44.50
„Mer kennts ond hets eifach gärn; vom Söili“	
Schnitzel paniert (CH, Nierstück) serviert mit Pommes frites	27.50
Steak vom Grill (CH) mit Kräuterbutter & Pommes frites	29.50
Cordon bleu (CH, Nierstück) serviert mit Pommes frites	31.50
Zuschlag Gemüse	5.50
„Chalti Chuchi“	
Wurstsalat / Wurstkäsesalat (CH) „Mostkrug“	14.50 / 16.50
Kalter Fleischteller (CH) mit Käse	28.50
Unser Fleisch beziehen wir vorwiegend aus der Region	