

Gaststuben-Karte (Woche 33)

„Antonios Spezialitäten“

Tagessuppe im Topf	6.50
Bunter saisonaler Blattsalat	9.50
Poulet Brust (CH) an roter Thaicurry-Kokos-Gemüsesauce & Basmati Reis	24.50
Sämiger Eierschwämmli Risotto mit Kräutern & Gorgonzola veredelt	23.50
„Barasato di manzo al Barolo“ (CH) mit Kartoffelstock & Ofengemüse	32.50
Siedfleisch (CH) an „Salsa verde“ auf BBQ Sauerkrautbeet & Salzkartoffeln	28.50
Rosa gebratenes Roastbeef an Tartaresauce & Charentais Melonen Schnitze	26.50
„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	
Für heisse Tage; Vanille-Bourbon Glace im Espresso	07.50

24. 25. & 26. AUGUST GESCHLOSSEN !

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