



BUSINESSLUNCH

Kürbis Cappuccino mit Entenleber Würfeli
oder

Hirsch Terrine mit Feigen Chutney

Schweinsfilet Medaillons (CH) an Pommerysenf Sauce
Risotto & Ofengemüse

Oder

Lachsschnitte an Safran-Pernodschaum auf BBQ Chilisauerkrautbeet
Schnittlauch-Kartoffeln

Vanille Glace mit marinierten Aprikosen oder Käse Variation

Lunch CHF 49.50 / ohne Dessert CHF 43.50 / Hauptgang CHF 37.50

Tomatencrèmesuppe im Topf oder Saisonsalat in der Schüssel
(Inklusive bei jedem der sechs Gerichte)

Tagesmenu Donnerstag 10.10.2019

Schweinshals-Braten (CH) an Honig-Barbecue Sauce mit Salbei-Polenta 20.50
Inklusive 3dl Mineralwasser Nature

Vegetarisches Menu;

Spätzlipfanne; Spätzli, Gemüse, Frühlingszwiebeln & Kräuter an Rahmsauce 19.50

„Antonios Spezialitäten“

Poulet Brust gebraten (CH) an Quitten-Currysauce serviert mit Basmati Reis 24.50

„Wolle-Sau Pfeffer vom Chapf“ (CH) mit hausgemachten Spätzli & Rosenkohl 39.50

„Brasato di Manzo al Barolo“ (CH) mit Kartoffelstock & Apfel-Rotkraut 32.50

„Mer kennts ond hets eifach gärn“

Schweinschnitzel mit Kräuterbutter (CH, Nierstück) serviert mit Pommes frites 25.50

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