

Gaststuben-Karte (Woche 37)

„Antonios Spezialitäten“

Tagessuppe im Topf	6.50
Bunter saisonaler Blattsalat	9.50
Poulet Brust an Cantadousauce (CH) mit Nudeln & mediterranem Gemüse	24.50
Knusprige Rösti-Taschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung & bunte Salat-Variation	23.50
Rindszunge an feuriger Kapernsauce (CH) mit Schnittlauch-Kartoffelstock	28.50
Siedfleisch mit frischem Meerrettich (CH) auf Sauerkrautbeet & Salzkartoffeln	26.50
„Grosi`s“ geschmorter Rindsbraten an Rotweinjus (CH) mit Risotto & Gemüse	32.50

„Mer kennts ond hets eifach gärn; vom Söili“

Schnitzel paniert (CH, Nierstück) serviert mit Pommes frites	28.50
Steak vom Grill (CH) mit Kräuterbutter & Pommes frites	30.50
Cordon bleu (CH, Nierstück) serviert mit Pommes frites	32.50
Zuschlag Gemüse	5.50

„Chalti Chuchi“

Wurstsalat / Wurstkäsesalat (CH) „Mostkrug Style“	14.50 / 16.50
Kalter Fleischteller (CH) mit Käse	28.50

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!