



BUSINESSLUNCH

Karotten-Ingwer Cappuccino mit Parma Schinken Grissini
oder

Crevetten Cocktail „Gasthaus zum Mostkrug“

Lammentrecôte Medaillons (AU) an schwarzer Pfeffersauce
Gemüse-Risotto

oder

Goldbrassenfilet gebraten mit „Salsa verde“
Schnittlauchkartoffeln & Sauerkrautbeet

Veilchen Parfait oder Käse Variation

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

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

Tagesmenu Donnerstag 17. September 2020

Rinds Hackbraten an Thymiansauce (CH) serviert mit Zucchetti-Risotto 20.50
Inklusive 3dl Mineral Nature

Vegetarisches Menu;

Duett; Spinat-Ricotta & Zitronenravioli an mediterraner Gemüse-Tomatensauce 19.50

„Antonios Spezialitäten“

Poulet Brust gebraten (CH) an Cantadou Sauce mit Bavette & Tagesgemüse 24.50

Geräucherter Speck mit Senf (CH) Sauerkrautbeet & Schnittlauchkartoffeln 28.50

„Vitello Tonnato“ (CH, Nierstück) serviert mit neuen Rosmarin-Kartoffeln 36.50

„Mer kennts ond hets eifach gärn“

Schweins Schnitzel mit Kräuterbutter (CH, Nierstück) mit Pommes frites 25.50

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