



BUSINESSLUNCH

Karamellisierter Marroni Cappuccino mit Hirsch Salsiz
oder
Nüsslisalat mit Speck & Ei

„Saltimbocca alla Romana“ an Marsalajus (CH)
Weisswein Risotto & Ofengemüse
oder

Feurige Bärenkrebsschwanz-Suppe „Gasthaus zum Mostkrug“
Knoblauch Crostini & Sauce Rouille

Marinierte Zwetschgen mit Vanille Bourbon Glace oder Käse Variation

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

Urner Brotsuppe im Topf oder Saisonsalat in der Schüssel
(Inklusiv bei jedem der sechs Gerichte)

Tagesmenu Freitag 14.01.2022

Geräucherter Schweinshals mit Senf (CH) auf Sauerkrautbeet & Salzkartoffeln 21.50
Inklusive 3dl Mineral Nature

Vegetarisches Menu;

Spinat-Ricotta Tortelloni an „Nonno`s“ pikanter Tomaten-Basilikum Sauce 19.50

„Antonios Spezialitäten“

Poulet Brust (CH) an Philadelphia Frischkäsesauce mit Bavette & Gemüse 24.50

Angeräucherter Speck mit Senf (CH) Sauerkrautbeet & Schnittlauchkartoffeln 28.50

„Pulled“ Kalbshaxe mit Gemüse „Mostkrug Style“ auf Tagliatelle-Nest (CH) 36.50

„Mer kennts ond hets eifach gärn“

Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter und Pommes frites (CH, Nierstück) 26.50

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