

Gaststuben-Karte (Woche 07)
„Antonios Spezialitäten“

Tagessuppe im Topf	6.50
Bunter saisonaler Blattsalat	9.50
Poulet Brust gebraten (CH) an Zitronen-Thymianjus mit neuen Kartoffeln	24.50
Ravioli mit Randen & Emmentaler AOP Füllung an pikantem Bärlauch Pesto	23.50
Siedfleisch, Speck & Zungenwurst (CH) auf Dörrbohnenbeet mit Salzkartoffeln	28.50
Kalbs Schnitzel (CH, Nierstück) an Champignons Sauce mit Pesto-Nudeln	39.50
Swiss Prime Ryb Eye Steak & Kräuterbutter serviert mit Pommes frites	42.50
„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

20. FEBRUAR 2020 BIS & MIT 02. MÄRZ 2020 BETRIEBSFERIEN!

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