



BUSINESSLUNCH

Muscat Kürbis Orangen-Curry Cappuccino & Entenleber
oder
Crevetten Cocktail „Mostkrug Style“

Maispouarden Brust an Pommerysenf-Estragonsauce
Risotto & Ofengemüse
oder
Wolfsbarschfilet gebraten an Kerbelschaum
Kartoffel-Spargelgemüse

Zitronensorbet mit Vodka oder Käsevariation

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

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

Tagesmenu Freitag 11. Juni 2021

Orecchiette Pugliesi an pikanter Rinds-Bolognese Sauce „Nonna“ (CH) 21.50
Inklusive 3dl Mineral Nature

Vegetarisches Menu;

Sämiger Weisswein-Risotto mit Birnenwürfeli und Gorgonzola veredelt 19.50

„Antonios Spezialitäten“

Poulet Brust gebraten (CH) an pikanter Stroganoff Sauce mit Tricolorereis 24.50

Club Sandwich „Gasthaus zum Mostkrug“ (CH) mit Pommes frites 26.50

Feurige Rindsfleisch Rouladen mit Steinilzen, Gemüse, Tomaten & Tagliatelle 34.50

„Mer kennts ond hets eifach gärn“

Schweins Schnitzel mit Kräuterbutter (CH, Nierstück) mit Pommes frites 26.50

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