



BUSINESSLUNCH

Sauerkraut-Safran Cappuccino mit Jakobsmuschel
oder

Fasanen Terrine mit pikantem Feigen Chutney

Schweinsfilet Medaillons an Pommerysenf Sauce (CH)
Tagliatelle & Ofengemüse

oder

Zander Filets an Kerbelschaum

Gemüse-Risotto

Birnensorbet mit Williams oder Käsevariation

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

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

Tagesmenu Mittwoch 15. September 2021

Schweins-Steak an Senf-Estragonsauce (CH) Teigwaren mit Zucchetiwürfeli 21.50
Inklusive 3dl Mineral Nature

Vegetarisches Menu;

Knusprige Rösti-Taschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung & bunte Salat-Variation 19.50

„Antonios Spezialitäten“

Poulet Brust an Cantadousauce (CH) mit Nudeln & mediterranes Gemüse 24.50

Rindszunge an feuriger Kapernsauce (CH) mit Schnittlauch-Kartoffelstock 28.50

Siedfleisch mit frischem Meerrettich (CH) auf Sauerkrautbeet & Salzkartoffeln 26.50

„Mer kennts ond hets eifach gärn“

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

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