

Gaststuben-Karte (Woche 12)
„Antonios Spezialitäten“

Tagessuppe im Topf	6.50
Bunter saisonaler Blattsalat	9.50
Poulet Brust "Saltimbocca" (CH) an Marsalajus mit Risotto & Gemüse	24.50
Spinat-Ricotta Ravioli an Dörrtomaten Pesto serviert mit Parmesan Späne	23.50
Geschmorte Fleischvögel (CH) an Rotweinsauce mit Risotto & Tagesgemüse	26.50
Emmentaler Lammvoressen (CH, Safran) Kartoffelstock & Ofengemüse	28.50
Siedfleisch Salat (CH) „Gasthaus zum Mostkrug“	26.50
„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

27. & 28. MÄRZ 2020 „BOUILLABAISSE“

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