



## BUSINESSLUNCH

Karotten Cappuccino mit Rauchlachs Streifen  
oder  
Trüffel Ravioli „Art des Hauses“  
\*\*\*

Hirschfiletwürfel an Preiselbeersauce (AT)  
Spätzli & Apfel-Rotkraut  
oder

Wolfbarsch Filets gebraten an Safran-Pernodschaum  
Tagliatelle-BBQ Chili Sauekrautbeet  
\*\*\*

Vermicelles oder Trüffel Brie

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 Donnerstag 25. November 2021

Schweinsbratwurst an Senfsauce (CH) serviert mit Hörnli & Kohlgemüse 21.50  
Inklusive 3dl Mineral Nature

### Vegetarisches Menu;

Sämig-pikanter Tomatenrisotto mit gebratenen Tofuwürfel & Parmesan Späne 19.50

### „Antonios Spezialitäten“

Poulet Brust Piccata (CH) mit Spaghettoni an Tomaten-Basilikumsauce 24.50

„Brasato di Manzo al Barolo“ (CH) serviert Kartoffelstock & Apfel-Rotkraut 32.50

Siedfleisch, Speck & Rauchbraten (CH) auf Chili Sauerkraut & Salzkartoffeln 28.50

### „Mer kennts ond hets eifach gärn“

Schweinschnitzel gebraten serviert mit Kräuterbutterr & Pommes frites (CH) 26.50

**5. Dezember bis & mit 8. Dezember 2021 geschlossen!**

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