



## BUSINESSLUNCH

Waldpilz Cappuccino mit Entenleber Würfeli  
oder  
Crevetten Cocktail „Mostkrug“  
\*\*\*

Rinds Entrecôte (AU) an doppelten Portweinjus  
Mediterranen Servietten Knödel

oder  
Zander Filet an Verjus-Schaum auf BBQ Chili Sauerkrautbeet  
Neue Kartoffeln  
\*\*\*

Zwetschgen Tiramisu oder Käse Variation

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

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

### Tagesmenu Mittwoch 23.10.2019

Kalbs Adrio an Pommerysenfsauce (CH) mit Appenzeller-Zucchetti-Hörnli 20.50  
Inklusive 3dl Mineralwasser Nature

### Vegetarisches Menu;

Spätzlipfanne; Gemüse, Frühlingszwiebeln & Kräuter mit Käse überbacken 19.50

### „Antonios Spezialitäten“

Poulet Brust gebraten (CH) an Tomatensauce mit mediterranen Arancini`s 24.50

„Grosi`s“ geschmorte Rinds Saftplätzli (CH) mit Kartoffelstock & Gemüse 28.50

Tagliolini „Peter“ an Rahmsauce mit schwarzem Herbst-Trüffel & Spiegelei 30.50

### „Mer kennst ond hets eifach gärn“

Schweinschnitzel mit Kräuterbutter (CH, Nierstück) serviert mit Pommes frites 25.50

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