



Freitag, 13. Oktober 2017

## Mittagsmenü

Kürbiscremesuppe oder Blattsalat

Safran-Risotto mit frischen Eierschwämmli und Spinat	29.50
Miesmuscheln "Matrosen Art " mit Rahm und Pommes Frites	29.00
Gebratener Felchenfilet vom Zürichsee an Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln	36.00
Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock	29.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce mit Kartoffelstock	36.00
Kalbsschnitzeli mit Kräuterbutter und Pommes Frites	38.00
Schweinsfilet Medaillons an Calvadosrahmsauce mit Spätzli und Apfelschnitze	42.00

## Wild Spezialitäten

Hirsch Pfeffer " Jaeger Art " mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Apfelschnitze	35.00
Wildschwein Medaillons an Traubenrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Apfelschnitze	38.00
Rehschnitzeli an Eierschwämmli rahmsauce mit Spätzli Rotkraut, Marroni und Apfelschnitze	45.00

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

Herkunftsdeklaration:

Rind, Kalb, Schwein:  
Wild:  
Geflügel:  
Fisch:  
Moules

Schweiz  
Österreich  
Frankreich  
Schweiz  
Frankreich

Preise inkl. 8% MwSt.