

Menus von Mittwoch, 10. August 2022

Suppe *Gemüsecremesuppe mit Thymian*

Salat *Rüebli Salat mit Orangen*

Die Menus beinhalten Suppe, Salat und Hauptgang

Menu Fleisch Fr. 23.00
*Rindsschnitzel mit Peperonisaucе
Nudeln und Gemüse*

Menu Fisch Fr. 23.00
*Gedämpftes Forellenfilet «Niederwil» an Tomatensauce
Pilawreis und Gemüse*


Menu Vegi Fr. 22.00
*Röstitaler mit Weichkäse überbacken
Kräuter-Rahmgemüse*


Tellergerichte:

<i>Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse</i>	Fr. 39.00
<i>Fitnessteller mit Pouletbrüstchen und Chilibutter</i>	Fr. 28.00
<i>Fitnessteller mit geratenem Zuger Felchen und Champignons</i>	Fr. 32.00
<i>Meeresfrüchtesalat auf Blattsalat mit Knoblauchbrot</i>	Fr. 28.00
<i>Siedfleischsalat mit gemischten Salaten</i>	Fr. 23.00
<i>Menusuppe</i>	Fr. 5.00
<i>Menusalat</i>	Fr. 6.00

*Etwas Süsses zum Abschluss?
Pfersich-Mascarponecreme mit Meringue
Fr. 8.00*

Weinempfehlung

Weisswein 
*Sommer, Sauvignon blanc 2018 Fr. 44.00
Leo & Silvia Sommer, Burgenland
Einzigartig, Holunderblüten und exotischen Früchte.
Offenausschank 1 dl à Fr. 6.70*

Rotwein 
*Gabiano ESTD 1124 2019 Fr. 47.50
Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese
Aromen nach roten Beeren, Kaffee und Schokolade
Offenausschank 1 dl à Fr. 7.40*