Schnitz und Gwunder
ässe, trinke und e Prise meh

Menus vom Samstag, 7. Dezember 2024

Suppe *tomatierte Gemüsesuppe* *Fr. 6.50*

Salat *Quinoasalat im Lollonest* *Fr. 6.50*

Bei Fleisch, Fisch und Vegi sind Suppe und Salat inbegriffen.

Menu Fleisch *Fr. 25.00*
Rindsgeschnetzeltes an Stroganoff Sauce
Polenta und Gemüse

Menu Fisch *Fr. 25.00*
Paniertes Rotbarschfilet «EU» mit Sbrinz
Salzkartoffeln und Gemüse

Menu Vegi *Fr. 24.00*
Kürbisrisotto mit Wirz
gebratenem, geräuchter Tofu

Tellergerichte:

Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	*Fr. 42.00*
Entrecôte an Pfeffersauce, Pommes frites und Gemüse	*Fr. 44.00*
Rindsfiletspitzen Stroganoff, Pilawreis und Gemüse	*Fr. 45.00*
Weide Rind Leber mit Kräutern, Nudeln und Gemüse	*Fr. 34.00*
Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und Gemüse	*Fr. 34.00*
Pestospaghetti mit Pouletbrust und Brokkoli	*Fr. 31.00*
Spaghetti Carbonara mit geriebenem Käse	*Fr. 22.00*

Unser Fleisch ist regionaler Herkunft, ausser das Lamm aus Irland.
Unser Brot und Toast werden in der Schweiz hergestellt.
Alle Preise verstehen sich inklusive 8,1% MwSt.

Etwas Süsses zum Abschluss
Vermicelles mit Rahm
Fr. 8.50

Weinempfehlung

Weisswein
Roero Arneis *2021 Fr. 47.50*
Nota Giuliano, Monticello Alba, 100 % Arneis
Ausgewogene Frucht, Aromatisch
Offenausschank *1 dl à Fr. 7.10*

Rotwein
Barbera D`Asti Superiore *2020* *Fr. 48.00*
Tenute Neirano, Mombaruzzo
100% Barbera, Rubinrot, mediterranes Aroma
Offenausschank *1 dl à Fr. 7.30*