

Mittagsmenu (jeweils mittags in der Zunftstube erhältlich)

Hausgemachte Gemüsecrèmesuppe und Tagessalat inbegriffen

Menu 1 – Fr. 24.90 (vegetarisch)

Tagliatelle mit Sommergemüse an Basilikum Sauce

Menu 2 – Fr. 36.90

Zartes Lammcurry (vom Rückenfilet), serviert mit Basmatireis, Marktgemüse, Früchte

Menu 3 – Fr. 34.90

Seeforellenfilets gebraten an brauner Butter, Marktgemüse und Wildreis

Menu 4 – Fr. 30.90 (Suppe & Hauptgang)

Haus- gebeizter Lachs (SCOT) (kalt) mit Salatbouquet, Röstigaletten und Senfrucht- Dillsauce

Menu 5 – Fr. 34.90

Eglifilets (CH) im Bierteig gebacken, Sauce Remoulade, Zitrone, Gemüse und Basmatireis

Menu 6 – Fr. 36.90

Kalbsgeschnetzeltes (CH), Champignon- Rahmsauce, serviert mit Rösti und Gemüse

Menu 7 – Fr. 36.90

Lasagne mit Crevetten- und St. Jakobsmuschel (Thai Wildfang) und Hummersauce

Menu 8 – Fr. 28.90

Truthahnspiessli (CH) an Cognac- Honigsauce mit Tomatenrisotto

Menu 9 – Fr. 44.90

Zartes Rinds-Entrecôte (USA), serviert an Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Marktgemüse

Menu 10 – Fr. 26.90

Penne mit Rahmsauce, Bauernschinken, Spinat und Parmesan

Tagesdessert:

Bananenglace mit warmer Schokoladensauce Fr. 7.80

VINS BLANCS OUVERTS

Villeneuve La Muraz Suisse 2009
Traube Chasselas – Fr. 8.--/dl

Chardonnay Tomaresca,
Puglia Italia 2008 Fr. 8.--/dl

Pinot Blanc, Alsace France 2007
Traube Pinot Blanc – Fr. 7.50/dl

Esporão Branco, Alentejo Portugal 2008
Traube Arinto, Perrum, Rupeiro – Fr. 8.50/dl

VINS ROUGES OUVERTS

Ticinello, Merlot Tessin Schweiz 2008
Vinattieri, Traube Merlot - Fr. 8.50/dl

Murice Rioja Crianza, Rioja España 2005
Trauben Garciano, Tempranillo - Fr. 8.20/dl

Lion's Land, Western Cape, Südafrika 2008
Trauben Syrah, Pinotage - Fr. 8.20/dl

Grifalco, Basilicata Italia, 2004
Trauben Aglianico – Fr. 8.50/dl