

Dienstag, 20. März 2018

Vorspeisen

Zu jedem Tagesgericht servieren wir Ihnen ein
Bunter Saisonsalat oder eine Topinambur Schaum Suppe

Bunter Salat mit Gemüse, Tiroler Speck 9

Tagesteller

Suure Mocke, Rotweinsauce 20
Kartoffelpüree, Gemüse

Chef Empfehlung

Pouletbrust gefüllt mit Spinat, Pinienkernen, Frischkäse 26
Tessiner Risotto

Tagesfisch

Gebratenes Kabeljau Filet 27
Kartoffelpüree, Gemüse

Vegi

Tessiner Risotto, Frischkäse, Spinat, Pinienkernen 18

Klassiker

Schweins Cordon Bleu Rolle mit Speck und gereiftem Käse 34
Pommes Frites, Frühlings Gemüse

Rindstatar Platanenhof, Ämme Beck Brot, bunter Salat 21/37
Pommes Frites zusätzlich 3

Bunter Salat mit Gemüse und Nüssen, gebratene Pouletbrust Streifen 19

Mini Tagesdessert

Jogurt Schaum, Mango Kompott 6

Mittagsmenü

60 min Ei, Selleriepüree, Kartoffel Crunch

Geschmortes Emmentaler Schweinsbäckli

Kartoffelpüree, Gemüse

Oder

Gebratenes Kabeljau Filet im Speckmantel

Kartoffelpüree, Gemüse

Jogurt Schaum, Mango Kompott, Mango Glace

3 Gänge CHF 49

2 Gänge CHF 45

Hauptgang CHF 39

Wein Empfehlung pro Glas

Weisswein:	Sauvignon blanc 2016 Walther Skoff	6
Rotwein:	Merlot Castello 2015 Terreni alla Maggia, Tessin	6

Gluschtige Erfrischungen:

Apfelschorle vom Bauernhof, Mangoschorle, Holunder-Zitronen Wasser, Apfel-Holundercüpli mit oder ohne Alkohol, Tessiner Citro etc...

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informiert Sie unser Team gerne.