

## Freitag, 19. Oktober 2018

### Vorspeisen

Zu jedem Tagesgericht servieren wir Ihnen ein  
Bunter Saisonsalat oder eine Bündner Gerstensuppe

Nüsslersalat mit gebackenem Ei, Speck Krokant, Preiselbeerdressing 14

Geräucherte Appenzeller Entenbrust, Endivie, Apfel 17

### Tagesteller

Wildschwein Pfeffer, Speck, Croutons 20

Butter Spätzli, Rotkraut, Maroni

### Chef Empfehlung

Gebatene Pouletbrust, Kräutersauce 23

Pilaw Reis, Federkohl

### Tagesfisch

Gebatenes Zander Filet vom Lago Maggiore 32

Pilaw Reis, Federkohl

### Vegi

Gebatener Reis mit Gemüse, Ei, Mandeln, Kürbissauce 18

### Klassiker

Schweins Cordon Bleu Rolle mit Speck und gereiftem Käse 34

Pommes Frites, Gemüse

Rindstatar Platanenhof, Ämme Beck Brot, bunter Salat 21/37

Pommes Frites zusätzlich 3

Bunter Salat mit Gemüse und Nüssen, gebatene Pouletbrust Streifen 19

### Mini Tagesdessert

Vermicelles, Meringue, Rotwein Zwetschgen 6

### Mittagsmenü

Nüssler Salat, Mariniertes Saiblings Filet aus Rubigen, Haselnüsse

Gebrautes Rinds Entrecote, Kräuterjus

Butter Spätzli, Herbstgemüse

Oder

Gebrautes Zander Filet vom Lago Maggiore, Eierschwämmchen

Pilaw Reis, Federkohl

Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rotwein Zwetschgen

3 Gänge CHF 49

2 Gänge CHF 45

Hauptgang CHF 39

### Wein Empfehlung pro Glas

6

Weisswein: Le Léman est bleu 2017  
Sauvignon blanc, Pinot gris, Chasselas, Viognier, Kerner  
La Côte Riem Daep

Rotwein: Merlot Pra rosso 2015  
Tessin, Guido Brivio

6

Gluschtige Erfrischungen:

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

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

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt. Schweizer Fleisch Wild: Europa