

Dienstag, 26. Juni 2018

Vorspeisen

Zu jedem Tagesgericht servieren wir Ihnen ein
Bunter Saisonsalat oder eine Reis Curry Suppe

Bunter Salat mit Gemüse und Rohschinken 9
Frischer Burrata, Oxsenherz Tomate, Basilikum 15

Tagesteller

24 h gegarter und geräucherter Rindsbraten 20
Neue Bratkartoffel, Gemüse

Chef Empfehlung

Porco Tonnato 21
Pommes Frites zusätzlich 3

Tagesfisch

Gebratene Eglifilets mit Pistazien 29
Neue Bratkartoffel, Gemüse

Vegi

Tessiner Tomaten Risotto, Ratatouille Gemüse, Basilikum, Pinienkernen 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, gebratene Pouletbrust Streifen 19

Mini Tagesdessert

Beeren-Rhabarberkompott, Rhabarber Sorbet 6

Mittagsmenü

Frischer Burrata, Melonen, Salat, Crostini

24 h gegartes Kalbsschulter Filet, Eierschwämmchen

Neue Bratkartoffel, Gemüse

Oder

Gebatene Eglifilets mit Pistazien

Tessiner Tomaten Risotto, Basilikum

Beeren-Rhabarberkompott, Rhabarber Sorbet

3 Gänge CHF 49

2 Gänge CHF 45

Hauptgang CHF 39

Wein Empfehlung pro Glas

Weisswein:	Pinot gris 2015 La Maison du moulin Sarl, Coinsins	6
Rotwein:	Merlot Castello 2015 Terreni alla Maggia, Tessin	6

Gluschtige Erfrischungen:

Platanen Hof Eistee, Apfelschorle vom Bauernhof, Mangoschorle, Holunder-Zitronen Wasser, Apfel-Holundercöpli mit oder ohne Alkohol, Tessiner Citro etc...

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