

Vorspeisen 22.2.18

Tages Suppe

sieben Franken

Broccoli-Creme Suppe mit gerösteten Mandeln

Tages Salat

sieben Franken

Blattsalat-Variation

Randensuppe

zwölf Franken

mit gebratener Jakobsmuschel

Baby-Leaf Salat

zwölf Franken

mit überbackenem Ziegenkäse und Tannschössli-Honig

Tatar vom Rind

achtzehn Franken

mit Park Cognac, mild/mittel oder scharf zubereitet, dazu Toast und Butter

Getränke Paket	zwölf Franken
1dl Rioja Marques de Caceres Crianza, Rioja Alta, Spanien Traubensorte: Tempranillo, Graciano, Garnacha dazu 3dl Wasser leise oder still und 1 Kaffee oder Espresso	

Hauptgerichte 22.2.18

Tages-Hit inklusive Suppe oder Salat neunzehn Franken
Ossobucco cremolata vom Hochlandrind
(Fleisch vom Marcel Dürr, Gams)
mit Kräuter-Kartoffelstampf und Rüeblì

Vegi inklusive Suppe oder Salat siebzehn Franken
Avocado-Granatapfel Risotto-Tätschli
auf Gemüsebeet an einer Randensauce

Fisch inklusive Suppe oder Salat vierundzwanzig Franken
gebratenes Goldbuttfilet
(Fisch von Comestible Zellweger Staad)
auf Kokos-Curry Sauce mit Salzkartoffeln und Mönchsbart

Aktuell inklusive Suppe oder Salat fünfundzwanzig Franken
Paniertes Kotelett vom Säuli
(Fleisch von Yves Reich, Grabs)
mit Röstikroketten und Federkohl

Spezial inklusive Suppe oder Salat sechsenddreißig Franken
Entrecote vom Black Angus Rind
(Fleisch vom Familie Gächter, Oberriet)
mit Spätzli & Gemüse

Leberli inklusive Suppe oder Salat zweiunddreißig Franken
vom Rind an frischen Kräutern und Pilzen
(Fleisch von Familie Gächter, Oberriet)
mit goldbrauner Rösti

Filet inklusive Suppe oder Salat zweiundvierzig Franken
medium gebraten vom Schweizer Rind
mit Pommes Duchesse, Rosenkohl und Jus

Mittags Dessert	
Gebrannte Creme	acht Franken
Apfelstrudel mit Vanillesauce	acht Franken
Ovomaltine-Mousse	acht Franken