

DONNERSTAG, 15. NOVEMBER 2018

BUSINESS-LUNCH

MENU 3-GANG **CHF 29.00**

oder auch als einzelne Gerichte zu bestellen

Nüsslisalat 7.50

oder

Gemüsecremesuppe 7.50

Rindshacksteak vom Grill 18.50

mit Zwiebelsauce und Bratkartoffeln

oder

Fischpiccata 18.50

auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

oder

Chässpätzli 18.50

mit Gemüsestreifen

Zitronensorbet 7.00

mit Wodka

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Cuvée Blanc 2016

B & M Horber, Diessenhofen 1dl CHF 7.50

Rotwein

Koonunga Hill Seventy Six 2016

Penfolds, Australien 1dl CHF 8.00

VORSPEISEN

Nüsslisalat

mit sautierten Eierschwämmli 16.00

Carpaccio vom Rehroschinken

mit Apfel-Sellerie-Salat 22.00

Tatar vom Swiss Prime-Rind

parfümiert mit Hennessy-Cognac klein / gross
serviert mit knusprigem Toast 22.00 / 32.00

HAUPTSPEISEN

Safranrisotto

mit sautierten Eierschwämmli
und Cherry-Tomaten 26.00

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel paniert
mit Saisongemüse und Pommes frites 43.00

Gebratenes Eglifilet mit Mandelbutter

auf jungem Gemüse und Petersilienkartoffeln 38.00

Rehschnitzel

auf sautierten Waldpilzen, Rotkraut,
Maroni, Preiselbeerapfel und Quarkspätzli 44.00

KLASSIKER

Zürcher Kalbgeschnetzeltes

mit Champignonrahmsauce klein / gross
dazu Butterrösti 36.00 / 41.00

Wall-Burger

150 Gramm saftiges Black Angus Beef im
Sesambun, Coleslaw-Salat, Tomaten, Speck,
Bergkäse und BBQ-Sauce
dazu Pommes frites 25.00