Extrablatt
RESTAURANT

Tagesangebot

Dienstag, 26.03.2024

Spargelcremesuppe mit gebeiztem Lachs
oder
Gemischter Salat des Tages
CHF 8.50

***

Mais-Poulet Brust an Thymian Jus
mit Ratatouille-Gemüse und
Römischen Kartoffel-Gnocchi

oder

Überbackene Älpler Macarons
mit Kartoffeln, Gruyère Käse,

CHF 19.50

***

Cheese Cake mit Beeren-Ragout
CHF 7.50

3-Gang-Menü CHF 28.00
Preise in Franken inkl. MwSt.

Wenn nichts anderes deklariert, beziehen wir unser Fleisch aus der Schweiz.
*Kann mit nichthormonellen Leistungsfördern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.
**Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Mittagskarte

	CHF
Frühlingshafte Blattsalate in Himbeer-Dressing mit gebeiztem Schweizer Lachs, Kirschtomaten, Radiesli, Gurke, Peperoni, Rösti-Knusper und Sauerrahm	28.50
Rosa gebratenes Rinderrückensteak «Strindberg» an Naturjus, mit geschmorten Zwiebeln, Speckbohnen-Gemüse und reschen Bratkartoffeln	38.00
Penne Pasta in cremiger Bärlauch-Pesto-Sauce mit kurz gebratenen Rinderstreifen, Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen	25.00
Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Gruyère-Käse und Bündner Strohschweinschinken mit Kartoffel-Gurken-Radiesli Salat, kaltgerührten Preiselbeeren und Zitronengarnitur	
halbe Portion	39.50
ganze Portion	49.50
Variation von Schweizer Fischen an Zitronensauce mit gebuttertem Wurzelgemüse-Julienne und dreifarbigen Kartoffeln	32.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit hausgemachten Butterspätzli, Champignon-Kräutersauce und frischem Marktgemüse	
halbe Portion	37.50
ganze Portion	47.50
Rindergeschnetzeltes nach Stroganoff Art mit Eier Linguine, Peperoni, Champignon, Cornichons und dreierlei Randen	
halbe Portion	36.50
ganze Portion	46.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien, oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Executive Chef Markus Lindner/Chef de Service Ricardo Soares