



Die Tagesteller vom 7.01.2019 bis 11.01.2019

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

Mo	Lachsforellenfilet an Noilly Prat mit Stock und Lauchgemüse
Di	Frittierte Felchenfilets mit Zitronenstampf und Kürbisgemüse
Mi	Forellenfilet an Räuschling auf Linsen- Cassoulet
Do	Saiblingsfilet an Safranschaum mit Risotto und Federkohl
Fr	Zanderfilets auf Speckschaum mit blauem Kartoffelpüree und Tomaten

Meating 22.50

Schweinsniestück mit Alumettes und Kardamonkarotten
Kalbsplätzli an Rotweinjus mit Tessiner Polenta und Wintergemüse
Rindsragout Burgunder Art mit Spätzli und Brokkoli
Pouletbrust „Florentiner Art“ mit Nüdeli
Rindsgeschnetzeltes mit Pilzen Pilawreis und Provençegemüse

Wochen- Menü 39.50

Randenchaumsuppe
Felchenfilets im Weinteig frittiert mit Salzkartoffeln und Spinat
Bananensorbet mit Schoggibrownie

Business Lunch 49.00

Wintersalat mit Bündnerfleisch
Swiss Alpine Lachs «mi cuit» in winterlichem Gemüsegarten
Dessertdegustation

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 28.00

Regionale Rindsplätzli auf gebratenem Wintergemüse

Vegan 24.50

Weisse Kokospolenta mit Senfkohl und gebratenen Shiitake- Pilzen

Vegi 19.50

Kräuter- Gemüse- Tortilla mit pikantem Avocadodip

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Herbstsalat

Rustikal 26.00

Kutteln Tessiner Art mit Salzkartoffeln

Wirtschaft • Restaurant • historischer Saal • Kaffeebar
Hauptplatz 1 8640 Rapperswil 055 210 11 14