



Die Tagesteller vom 11.06.2019 bis 14.06.2019

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

Di	Zürisee- Albelifilets an Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Spinat
Mi	Lachsforellenfilet an Weissweinsauce auf bunten Gemüse- Kräutergersten
Do	Schweizer Lachsfilet auf Spargelrisotto
Fr	Zürisee- Felchenfilet an Tomatenschaum mit Basilikum und Mozzarellanüdeli

Meating 22.50

Pouletbrust an Estragonrahmsauce mit Karotten- Linguini
Bündner Schweinssteak an Zitronenrahmsauce mit Spinatrisotto
Rindsgeschnetzeltes in Rotwein-Rosmarinjus mit Polenta und Gemüse
Kalbs- Piccata an Kräuterjus mit Kartoffelgnocchi und Brokkoli

Wochenmenü 39.50

Frühlingsalat mit gepickelten Salatgurken

Zürisee- Rotaugenfilet im Weinteig frittiert mit Wasabi- Spinat- Stampf

Karamellköpfler mit Schlagrahm

Business Lunch 49.00

Sashimi vom Swiss Alpine Lachs

Würfel vom regionalen Schweinsfilet mit Eierschwämmli à la Crème, Spargel und Linguini

Saisonale Dessertdegustation

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 27.00

Zürisee- Felchenfilets auf gebratenem Frühlingsgemüse

Vegan 24.50

Variation vom Schweizer Blumenkohl und Mandeln

Vegi 23.50

Tessiner Risotto mit Eierschwämmli und Tomatenconcassé

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Sommersalat

Rustikal 22.00

St. Galler Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti

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



QUALITY
Our Passion