



Die Tagesteller vom 3.12.2018 bis 7.12.2018

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

Mo	Felchenfilets auf Linsen- Gemüse- Kartoffelragout an Weissweinsauce
Di	Pochiertes CH- Forellenfilet an Pastic- rahmsauce mit bunten Gemüse- Linguini
Mi	Lachsforelle an geräucherter Weisswein- sauce auf Schwarzwurzel- Risotto
Do	Schweizer Fischauswahl an Verjus- sauce mit Quinoa und Wintergemüse
Fr	Zanderfilet an Weissweinsauce mit Schnittlauch- Quinoa und Gemüse

Meating 22.50

Rindgeschnetzeltes mit Champignons mit Spätzli, Rotkabis mit Marroni
Bündner Schweinskotelett vom Grill mit «Cafe de Paris», Alumettes, Tomate
Wildschwein- Entrecôte mit Sherry- Jus und Safran- Zucchinireis
CH Pouletgeschnetzeltes «Casimir» mit Mandelreis und grillierter Banane
Siedfleisch auf Bouillon- Gemüsekartoffeln mit Meerrettichsauce

Wochen- Menü 39.50

Wintersalat
Zürisee- Felchenfilets im Weinteig frittiert mit Tartar Sauce, Salzkartoffeln und Spinat
Karamellköpfl
auf Waldbeerenragout

Business Lunch 49.00

Carpaccio vom Schweizer Lachs und Zander
Rindsfiletspitzen «Madagaskar» mit frischen Nüdeli und Federkohl
Waldbeer- Joghurtglace mit betrunkenen Beeren

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 26.50

Kalbsgeschnetzeltes auf gebratenem Herbstgemüse

Vegan 24.50

Hummus mit Granatapfelkernen gebratenen Austernpilzen, Rosenkohlblätter und Mandelmilchschaum

Vegi 23.50

Spinat- Arancini und Stunden- Ei auf Kürbiscrème mit Kürbiskernen und Kernöl

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

