



Die Tagesteller vom 08.01.2018 bis 12.01.2018

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

Mo	Felchenfilets auf Kürbis- Cous Cous mit Rosenkohl
Di	Fischfiletvariation im Weinteig frittiert mit Curry- Mayo auf Kurkuma- Stampf
Mi	Lachsforelle an Räuschling auf Püree von blauen Kartoffeln mit Spinat
Do	Fisch- Panachée auf Haferwurzelrisotto mit Flower Sprouts
Fr	Schweizer Albelifilets an Kräuterschaum, gebratene Polentaschnitte und Gemüse

Meating 22.50

Wiener Schnitzel vom Schweinsrücken mit Pommes frites und Karotten
Rindsschmorbraten an Rotweinjus mit Tessiner Polenta und Gemüse
Gefüllte Kalbsbrust an Merlotjus mit Speck- Bratkartoffeln und Brokkoli
Estragon- Hühnchen an Rahmsauce mit Lauch- Nüdeli
Tafelspitz an Meerrettichsauce auf Bouillon- Gemüsekartoffeln

Wochen- Menü 39.50

Eisbergsalat mit Croûtons
Schweizer Felchenfilets mit Mandelbutter
Petersilienkartoffeln und Spinat
Marinierte Zwetschgen mit Limettensorbet

Business Lunch 49.00

Wachtel- Cappuccino
Zweierlei vom regionalen Kalb mit blauen Kartoffeln und Wintergemüse
Spielerei von Apfel und Birne

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 24.50

Bündner Schweinssteak auf kurzgebratenem Wokgemüse mit Mungosprossen

Vegan 21.50

Schwarzwurzeln im Weinteig frittiert auf Karotten- Cous Cous und Mandelcrème

Vegi 20.50

Rösti mit Pilzen und Käse gratiniert, Spiegelei

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Wintersalat mit Kernen

Rustikal 21.50

Kutteln an Weisswein- Kümmelsauce mit Salzkartoffeln

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