



Die Tagesteller vom 11.06.2018 bis 15.06.2018

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

Mo	Zürisee- Albeli im Weinteig gebacken mit Tartarsauce und Kräuterstampf
Di	Fischfiletvariation an Kresseschaumsauce mit Gemüsenüdeli
Mi	ZH Lachsforellenfilet auf Spargelrisotto
Do	Bodensee- Felchenfilet auf Gemüse- Goldhirse à la crème
Fr	Pochierte Forellenvariation an Räuschling mit Kartoffel- Erbsenpüree

Meating 22.50

Gefülltes Schnitzel «Engadiner Art» mit amazing fries und Brokkoli
Mägenwiler Pouletbrust auf mediterranem Kartoffelgemüse
Rindsbraten an Rotweinjus mit Stock und Rüeblì
Gefüllte Kalbsbrust mit Bratkartoffeln und Bohnen
Kalbsleber «Madeire» mit Rösti

Wochen- Menü 39.50

Sommersalat mit Ei
Bodensee- Felchen „Meuniere“ mit Salzkartoffeln und Spinat
Panna Cotta mit TG- Erdbeeren

Business Lunch 49.00

Melone mit Rohschinken
Kalbsschnitzel mit Eierschwämmli, Spargeln und Linguini
Aprikosen- Beignets mit Vanilleglace

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 24.50

Schweizer Kalbsplätzli auf kurzgebratenem Frühlingsgemüse

Vegan 22.50

Zweierlei vom Bio- Tofu mit Zitronen- Quinoa und Guacamole

Vegi 21.50

Linguini auf Eierschwämmli- Tomaten- Basilikumsud

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Sommersalat mit Kernen

Rustikal 23.50

Kutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln

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

