



Die Tagesteller vom 09.07.2018 bis 13.07.2018

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

Mo	Zanderfilet auf zweierlei Peperonicoulis, Pak Choi und Quinoa
Di	Bodensee- Felchenfilet auf Eierschwämmelrisotto
Mi	Lachsforellenfilet an grober Senfrahmsauce und Linsen- Kartoffeln
Do	Fischfiletvariation an Chardonnay auf Sommergemüse- Ragout und Fleuron
Fr	Zürisee- Albeli frittiert mit Stampf, Spinat und Tartarsauce

Meating 22.50

Bündner Milchlamm an Rosmarin mit Erbsen- Kartoffelpüree und Karotten
Scaloppine al limone mit Lauchnüdeli
Rinds- Flanksteak «Cafe de Paris » mit Frites und Grilltomate
Pouletschenkel- Spiess auf mediterranem Gemüse mit Kartoffeln
Mit Weisswein marinierte, geräuch- erte Pouletbrust auf Sommersalat

Wochen- Menü 39.50

Kleiner Sommersalat mit Melone

Zürisee- Felchen „Meuniere“
auf Stampfkartoffeln und Spinat

Karamellköpfler mit Schlagrahm

Business Lunch 49.00

Carpaccio von Lachs- und Goldforelle

Bündner Rindsfiletspitzen mit Eierschwämmli,
Tomaten, Basilikum und Linguini

Erdbeer- Caipirinha

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 24.50

Regionale Fischfilets auf kurzgebratenem Sommergemüse

Vegan 22.50

Sommergemüse im Weinteig frittiert mit Guacamole und Cous Cous

Vegi 22.50

Tessiner Risotto mit Pilzen und Tomaten

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Sommersalat mit Kernen

Easy 19.50

Snowball- Melone mit Bündner Rohschinken

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

