



Die Tagesteller vom 13.08.2018 bis 17.08.2018

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

Mo	Gebratene Felchenfilets an Räuschlingsauce mit Cous Cous und Spinat
Di	Lachsforellenfilet mit Zitrone und Kapern, Salzkartoffeln und Fenchel
Mi	Forellen- Saltimbocca an leichter Safransauce, Risotto und Gemüse
Do	Zanderfilet an Limonensauce mit Dauphine und Kefen
Fr	CH- Fischauswahl an Kräuterschaum Quinoa und Sommergemüse

Meating 22.50

Siedfleischsalat an Senfdressing
Mixed Grill mit Rosmarinkartoffeln und Provençaletomate
Schweinsrückenschnitzel Wiener Art Frites und Brokkoli
Bündner Milchlammragout mit Thymian und Karotten- Nüdeli
Mägenwiler Pouletbrust auf Eierschwämmli risotto

Wochen- Menü 39.50

Wassermelonen- Kaltschale
Zürisee- Felchen „Tempura“ auf Stampfkartoffeln und Spinat
Erdbeeren mit Schlagrahm

Business Lunch 49.00

Kleinert Spinatsalat mit Schafskäse
Bündner Rindsfiletspitzen mit Eierschwämmli, Tomaten, Basilikum und Linguini
Erdbeeren mit Merinque und Prosecco

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 24.50

Kalbsplätzli auf kurzgebratenem Sommergemüse

Vegan 22.50

Stangenselleri im Tempurateig frittiert mit Gazpacho- Cous Cous und Guacamole

Vegi 17.50

San Marzano Tomaten mit Einsiedler Berg- Mozzarella und Basilikum

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

