



Die Tagesteller vom 14.09.2020 bis 18.09.2020

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

Meating 22.50

Mo Felchen- Filet mit Kapern und Zitronen
Stampfkartoffel und Spinat

Papet Vaudois

Di Fischfilet- Variation an Peperonijus,
gratinierte Tomaten und Couscous

Kalbschulter- Braten mit
Lyonerkartoffeln und Marktgemüse

Mi Saibling auf Erbsenpüree
an Rieslingsauce und Risotto

Poulet Brust mit Estragon Sauce,
Pilaw- Reis und Rüeblì

Do Lachsforellenfilet auf Tomatenragout
mit Linguini

Schweinkotelett mit Sauce Charcutière
Ofen- Gemüse und Bratkartoffeln

Fr Lachsforellenfilet «Tokyo Art» mit
Fried Rice und Soja Sauce

Joner Reh- Geschnetzeltes mit
Pilzrahmsauce Rotkohl und Spätzli

Wochenmenü 39.50

Business Lunch 49.00

Rind-C onsommé mit Backerbsen

Saibling mi-cuit mit Avocadocrème

Lachsforellenfilet auf Randen-Humus
mit Randenjus und Eierschwämmli

Rehschnitzel von der Joner Jagd
in herbstlicher Aufmachung

Schoggiküchlein

Saisonale Dessertdegustation

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 28.00

Regionale Kalbsplätzli auf gebratenem Sommergemüse

Vegan 22.50

Geschmorter Butternuss- Kürbis mit Waldpilzen, Marroni, und Kürbiscrème

Vegi 23.50

Rahmnüdeli mit Waldpilzen und gebratenen Rosenkohlblätter

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Sommersalat

Rustikal 19.00

Bratwurst vom Joner Reh an Preiselbeerjus mit Spätzli und Rotkabis



QUALITY
Our Passion