

TAGESMENÜS | DAILY MENUES

VORSPEISE nach Wahl | STARTER of your choice

Tagessuppe | Soup of the day | Gemischter Blattsalat | Tages-Dressing | Mixed Leaf Salad | dressing of the day

Montag, 22. Oktober 2018 <i>Monday, October 22nd 2018</i>	Dienstag, 23. Oktober 2018 <i>Tuesday, October 23rd 2018</i>	Mittwoch, 24. Oktober 2018 <i>Wednesday, October 24th 2018</i>	Donnerstag, 25. Oktober 2018 <i>Thursday, October 25th 2018</i>	Freitag, 26. Oktober 2018 <i>Friday, October 26th 2018</i>
<p>VEGI Vegetarian Gefüllte Zucchini Ratatouille überbacken mit Blauschimmelkäse <i>stuffed zucchini ratatouilles gratinated with blue cheese</i> 18.-</p> <p>FISCH Fish Meeresfrüchte Spiessli gebraten (Vietnam) Knoblauch Rote Linsen Ragout Gartenkresse <i>fried seafood skewer (Vietnam) Garlic red lentils stew garden cress</i> 22.-</p> <p>FLEISCH Meat Schweinsnierstücksteak vom Grill (Schweiz) Zigeunersauce Pommes frites <i>grilled pork steak (Switzerland) Zingara sauce French fries</i> 21.-</p>	<p>VEGI Vegetarian Kürbis-Risotto Kürbiskerne Konfierte Tomaten Parmesan <i>pumpkin risotto pumpkin seeds braised tomatoes parmesan cheese</i> 18.-</p> <p>FISCH Fish Filet St. Pierre im Blätterteig gebacken (Nordost Atlantik) Safransauce Roter Quinar-Salat <i>baked fillet of St. Pierre in puff pastry (Northeast Atlantic) saffron sauce red Quinar salad</i> 22.-</p> <p>FLEISCH Meat Cervelat Stroganoff (Schweiz) Paprikasauce Tagliatelle <i>Cervelat stew Stroganoff (Switzerland) sweet pepper sauce Tagliatelle noodles</i> 21.-</p>	<p>VEGI Vegetarian Rettich-Kuchen Süß-Saure Sauce Glasnudelsalat Röstzwiebeln <i>radish tarte sweet and sour sauce salad of Chinese vermicelli fried onions</i> 18.-</p> <p>FISCH Fish Hecht Fischstäbchen paniert (Deutschland) Spinat Kartoffelstock <i>Breaded pike fish sticks (Germany) spinach mashed potatoes</i> 21.-</p> <p>FLEISCH Meat Pouletbrust gebraten (Schweiz) Ananas und Käse überbacken Süsskartoffel Pommes frites <i>fried chicken breast (Switzerland) pineapple and cheese gratinated sweet potatoes fries</i> 22.-</p>	<p>VEGI Vegetarian Polenta-Würfel Gelbe Bohnen Pilze Gemüse <i>Polenta cubes yellow beans mushrooms vegetable</i> 18.-</p> <p>FISCH Fish Zander im Federkohlmantel (Polen) Zitronensauce Eibly-Risotto <i>Pike perches coated in curly kale (Poland) lemon sauce Eibly risotto</i> 22.-</p> <p>FLEISCH Meat Fleischkäse (Schweiz) Tomaten und Käse überbacken Spiegelei Kartoffelstock <i>Meat loaf (Switzerland) tomato and cheese gratinated fried egg mashed potatoes</i> 21.-</p>	<p>VEGI Vegetarian Vegetarische Bowle Gebratener Tofu Avocado Tomaten-Limetten Sauce <i>vegetarian bowl fried tofu avocado tomato- lime sauce</i> 18.-</p> <p>FISCH Fish Lachswürfel gebraten (Nordost Atlantik) Dillsauce Teigwaren <i>fried salmon cubes (Northeast Atlantic) dill sauce noodles</i> 21.-</p> <p>FLEISCH Meat Asiatischer Rindschmor- Eintopf (Schweiz) Tofu Duftreis <i>beef stew Asian style (Switzerland) tofu fragrant rice</i> 22.-</p> <p>Änderungen vorbehalten Reserve to change</p>

PACKAGES zum Tagesmenü | PACKAGE to the daily menu

½ | Passugger oder Allegra in der Karaffe + 1 Kaffee | Espresso | Tee | ½ | Passugger or Allegra in the carafe, 1 coffee | espresso | tea
+ CHF 4.-

TAGESEMPFEHLUNG | DAILY SPECIAL

Sommerlich leicht <i>summerly light</i>	Vegetarisch vegetarian	Traditionell traditional	Klassiker classic	Dessert dessert
<p>SALATINSEL SALAD ISLAND</p> <p>Verschiedene Blatt- und Gemüse-Salate garniert mit kalten und warmen Kreationen <i>Various leaf and vegetable salads garnished with cold and warm creations</i></p> <p>kleiner Teller side plate CHF 12.- grosser Teller big plate CHF 18.-</p>	<p>LAUWARME FEIGEN gespickt mit Roquefort Blattsalat Parmaschinken (Italien) LUKE WARM FIGS <i>Spiked with roquefort cheese leaf salad Parma ham (Italian)</i> 15.-</p> <p>VEGETARISCHE CAPUNS Weisswein-Sauce geröstete, gezupfte Brot-Croûtons VEGETARIAN CAPUNS <i>white wine sauce roasted bread croutons</i> 27.-</p>	<p>WILDSCHWEIN-GULASCH (Österreich) Haselnuss-Spätzle Rotkraut glasierte Marroni BOAR GOULASH (Austria) <i>hazelnuts spätzle red cabbages glazed marrons</i> 36.-</p>	<p>SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT (Schweiz) Marktgemüse Pommes frites BREADED PORK ESCALOPE (Switzerland) <i>market vegetables french fries</i> 26.-</p> <p>KALBSGESCHNETZELTES PYRAMIDE-STYLE (Schweiz) Rahmsauce Kartoffel-Strohhaube SLICED VEAL PYRAMID-STYLE <i>(Swiss) cream sauce potato straw cover</i> 42.- kleine Portion <i>small portion</i> 24.-</p>	<p>GEBACKENE BANANE Vanille-Honig Glace Puderzucker BAKED BANANA <i>vanilla-honey ice cream icing sugar</i> 11.-</p>

WEINEMPFEHLUNG | WINE RECOMMENDATION

2013 BLAUER ZWEIGELT SCHIEFERSTEIN

(100% Zweigelt)

Weingut Sommer, Donnerskirchen

Burgenland | Österreich

75cl 61.-

10cl 9.-