

MITTAGS - MENU

Blumenkohlcrème-Suppe

oder ein Fruchtjus

Spaghetti *à la carbonara*

Wir servieren Ihnen Spaghetti Carbonara in einer cremigen Rahmsauce mit knusprig gebratenem Speck, Schinken und Champignons abgerundet wird die Sauce mit geriebenem Parmesan. Dazu einen gemischten Salat an einem hausgemachten Dressing nach Wahl.

CHF 18.00

oder

Schweinskotelette *Sauce Robert*

Das zarte Schweinskotelett wird mit unserer Hausmischung gewürzt und saftig grilliert, dazu eine dunkle Senfsauce, verfeinert mit Essig-Cornichons. Ein goldbraun überbackener Kartoffelgratin mit gedämpften Zucchetti rundet das ganze ab.

CHF 20.00

Wir empfehlen Ihnen ganz besonders:

DEGUSTATIONS-Menu: LAMM-KOTELETT *aux fines herbes*

Die delikatsten Lammkoteletts werden mit unserer Hausmischung gewürzt und saftig grilliert. Dazu reichen wir eine intensive, selbstgemachte Kräutersauce und frische Bratkartoffeln sowie eine gemischte Garnitur an verschiedenen Marktgemüsen.

CHF 32.50

SCHWEINS-SALTIMBOCCA *à la Romana*

Die zarten Schweins-Schnitzel werden geklopft, gewürzt mit einem Blatt Salbei und einer dünnen Scheibe Rohschinken belegt und anschliessend saftig gebraten. Dazu servieren wir Ihnen einen cremigen Weißwein-Risotto und ein Bouquet von Marktfrischem Gemüse.

CHF 28.50

POULET-FILETS *aux légumes*

Die zarten Poulet-Filets werden mit unserer Hausmischung gewürzt und in der Pfanne saftig gebraten. Wir servieren diese delikatsten Filets an einer hausgemachten dunklen Gemüse-Sauce und körnigem Trockenreis als Beilage.

CHF 26.50

PANGASIUS-Filet *Sauce Tartar*

Die frischen Pangasius-Filets werden mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft gewürzt und vorsichtig paniert. Knusprig gebacken servieren wir sie Ihnen mit hausgemachter Sauce Tartar, Salzkartoffeln und einem buntem Gemüsebouquet.

CHF 25.50

KALBSLEBERLI *Kräuterbutter*

Die frische Kalbsleber wird in feine Tranchen geschnitten und in der heißen Butter mit gehackten Zwiebeln gebraten, mit einer hausgemachten Kräuterbutter verfeinert und begleitet von einer goldgelben Butterrösti als Beilage.

CHF 29.50

GEBRANNTÉ CRÈME mit Rühm parfümiert

CHF 6.50