

MITTAGSMENU

RESTAURANT VORDERGEISSBODEN

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen

Können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Ihr Gastgeber

KLEINE MAHLZEITEN

Hausgemachte Bündnergerstensuppe mit Rahm / CHF 10.50

Allergenliste

4, 7, 10

Gemischter Salat / CHF 14.50

2, 11

Portion Pommes Frites / CHF 8.50

2

Bratwurst Zwiebelsauce mit Pommes Frites / CHF 19.50

2

Chicken Nuggets mit Pommes Frites / CHF 14.50

2, 4

Rohschinken, Salami oder Käsesandwich / CHF 9.50

Gemischtes Sandwich / CHF 10.50

7

Menus

MENU 1: Äpller Magronen mit Speck, Zwiebeln, Käse, Rahm und hausgemachten Apfelschnitzli CHF 21.50

2, 4, 7

MENU 2: Pilzrisotto mit frischen Kräutern, Pilzen, Weisswein und Rahm / CHF 24.50

7

MENU;3 Panierte Schweinsschnitzel (Nierstück) mit Gemüse und Pommes Frites / CHF 25.50

7,

MENU 4: Forellenfilet Vordergeissboden auf Risotto und Speckgemüse / CHF 25.50

3, 4

MENU 5: **Argentinisches Angus Entrecôte mit Nudeln und Gemüse / 28.50**

1, 4, 7

MENU 6: Warmer Käsekuchen mit verschiedenen Salaten / CHF 19.50

7, 1, 4,

MENU 7. Vordergeissbodenteller mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Rohessspeck, Salami und Käse / CHF 24.50

7

DESSERTS

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm / CHF 8.50

1, 4, 7, 8

bei schönem Wetter knuspriger Nussgipfel / CHF.4.00

4, 7, 8

Vermicelle mit Meringues und Vanille Eis / CHF 9.50

1, 2, 7

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

ROT Juan Gil Yellow Silver 4 month / bodegas Juan Gil / Monastrell 2016 (Spanien)

WEISS: Pinot grigio / Alto Adige doc / Alois Lageder 2017 (Italien)

1 dl / CHF 6.00 2.5 dl / CHF 14.00 5 dl / CHF 28.00 7.5 dl / CHF 42.00

Fleischherkunft **Geflügel,** Schweiz, EU,

Schweinefleisch, Schweiz,

Rindfleisch, Schweiz

Wild, Schweiz, EU

Kalbfleisch, Schweiz

Lamm Schweiz

Tagesmenüs jeweils von 11.00 bis 16.00 Uhr Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt