

Mittagskarte

KW47 | 21. bis 24. November 2023

Von 11:30 bis 14:00 Uhr erhältlich

Mittagsmenu (inkl. Salat oder Suppe)

Menü 1: 20 CHF | Menü 2: 16 CHF

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweinschalssteak Pilzrahmsauce mit grünem Pfeffer, Nudeln und Gemüse	Geschnetzeltes Rindfleisch an feiner Paprikasauce Reis und Gemüse	Lammhüftli mit Senfsauce Polenta und Gemüse	Wolfsbarschfilet gebraten auf Gemüserisotto Zitronensauce
Menü 2	Omeletten Florentiner Art mit Spinat gefüllt-überbacken	Auberginen BBC mit Eibly und Ruccola	Überbackene Kartoffel und Ofengemüse mit Sauerrahmsauce	Spätzli-Gemüse-Pilzpfanne mit Salbeirahm

Vorspeisen

Menüsalat / Tagessuppe	8
Kürbissuppe mit Kokosmilch V+ mit Brotcroûtons und gerösteten Kürbiskernen	11
Hirschrohschinken mit Äpfeln-Nüsslisalat-Granatapfel und Parmesan	18
Degersheimer Nüsslisalat im Käsekörbli mit warmen Pilzen-Trauben und eingelegtem Würzkürbis	18

Saisonales

Kichererbsensticks auf Kürbispüree V+ mit Kräutersalat und Zitronenmayo	16 28
Auberginen-Gemüse Tatar V+ Serviert mit Toast	14 23
Zart geschmorte Schweinskopfbäggli Blauer Degersheimer Kartoffelstampf <i>Regionales Fleischgericht</i>	35
Zartes Rinds Entrecôte 200gr mit Kräuterbutter, Country Fries und Gemüse <i>Irland</i>	41

Fleisch- und Fischherkunft:

Bitte beachten Sie unsere Hinweistafel. Für Informationen zu Allergien in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt

Unsere Klassiker

Geschnetzelte Kalbsleber an Cognac-Kräutersauce, mit Rösti und Apfelschnitzli	33 38
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Hausart“ an leichter Curry - Rahmsauce, mit Rösti und Gemüse	35 40
Seniorenteller 2 feine Kalbsschnitzel 150 gr. nature gebraten mit braunem Jus, Kartoffelkräpfen und Gemüse	33 39
Rosa Lammrückenfilets mit Kräuterkruste mit braunem Jus, Risotto und Gemüse	36 40
«Wolfensberger» Schweins Cordon bleu 210 gr. mit «Wolfensberg Chäs», Schüblig und Salbei gefüllt dazu Pommes Frites, Gemüse	32 37
Rindsfiletmedaillon 180 gr. an kräftiger Rotweinsauce mit gebackenen Zwiebelringen, Kartoffelgratin und Gemüse	47 52

Vegan **V+** | Vegetarisch **V**

Auberginen BBQ V+ Miso Glaze Bulgur	18 26
Herbstlicher Allerleiteller – von allem etwas V	22 26
Hausgemachte Steinpilzravioli V mit Salbeibutter Marroni und Parmesan	18 28
Randenfalafel mit Linsendal V und frittierten Zwiebelringen	22