

& Wochenmenü Mittagskarte

30. April bis 03. Mai 2024

Menü Fleisch 20.00 CHF

inkl. Suppe oder Salat

Menü Vegi 16.00 CHF

inkl. Suppe oder Salat

DIENSTAG

Schweinskarree-braten
Senfsauce
Kartoffelstock und Gemüse

MITTWOCH

Trutenschnitzel Piccata
mit Risotto und Gemüse

DONNERSTAG

Rindshuftsteak
Kräutersauce
Polenta, Gemüse

FREITAG

Rotes Forellenfilet
mit Tomaten und Kapern
Ofenkartoffeln und
Gemüse

Spätzlipfanne mit
buntem Gemüse

Kichererbsen-
Gemüseestopf
mit Curry und Kokosmilch

Spätzlipfanne mit
buntem Gemüse

Gemüsepiccata
Bärlauchrisotto

VORSPEISEN

Tagessuppe / Tagesalat	8
Gemischter Salat 🌿	11
Spargelcrèmesuppe 🌿	12
Hausgeräucherter Lachs serviert mit Toast Meerrettichschaum	19.50
Spargelsalat 🌿 Orangen und Granatapfel an Orangenvinaigrette	18
Rindstatar Spargelsalat und Toast	18

SAISONALES

Portion Spargel Milanese 🌿	19 28
Irländer Angus Ribeyesteak 200g serviert mit Kräuterbutter gebratener Spargel, Kräuter-Bratkartoffeln	51
Kalbschnitzel Saltim Bocca mit Spargelrisotto	41
Kalbsstreifen mit Spargeln serviert mit Morcheln und Rösti	42
Thurgauer Forellenfilet (Frommis) auf Spargel mit Kräuter-Bratkartoffeln	42
Thurgauer Forellen Chnuserli mit Salatbouquet und Sauce Tartare	30

Unsere Spargelgerichte servieren wir grün / weisse
Spargeln gemischt



Entdecken Sie all unsere aktuellen Angebote und Events
direkt auf unserer Webseite! Scannen Sie einfach den QR-
Code unten, um loszulegen. Verpassen Sie keine Neuigkeiten
mehr!

#Angebote #Events #Wolfensberg

UNSERE KLASSIKER

Geschnetzelte Kalbsleber an Cognac-Kräutersauce, mit Rösti und Apfelschnitzli	33 38
Geschnetzeltes Kalbfleisch "Huusart" an leichter Curry - Rahmsauce, mit Rösti und Gemüse	35 40
Zwei Kalbsschnitzel 150 gr. nature gebraten mit braunem Jus, Kartoffelkräpfen und Gemüs	33 39
Rosa Lammrückenfilet 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 | VEGETARISCH

Hausgemachte Bündner QuarkCapuns 🌿 mit Eierschwämmli	26
Hausgemachte Gemüselasagne 🌿 aus dem Ofen (20 - 25 min)	22
Linsendal mit Randenfalafel 🌿	22
Pikantes „Thai“ - Nudelgericht 🌿 hausgemachte rote Thai Curry Sauce	22

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