



## Menus der Woche 04 – *Menu of the week 04*

### **Montag – Monday** CHF 19.00

Glasierter Kalbs-Schulterbraten serviert mit Spätzli  
*Glazed veal breast served with Spätzli*

### **Dienstag – Tuesday** CHF 19.00

Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus  
*Pasta with meat sauce and apple puree*

### **Mittwoch – Wednesday** CHF 19.00

Entebrust an Orangensauce serviert mit Risotto  
*Duck breast with orange sauce served with risotto*

### **Donnerstag – Thursday** CHF 19.00

Rippli, Wienerli und Speck garniert mit Sauerkraut und Salzkartoffel  
*Mixed pork meat plate served with sauerkraut-cabbage and boiled potatoes*

### **Freitag – Friday** CHF 19.00

Appenzeller Schweins-Cordon-bleu serviert mit Pommes frites  
*Breaded pork escalope filled with ham and cheese, served with french fries*

\*\*\*

## Hits der Woche 04 – *Hits of the week 04*

### **Vegi-Hit – Vegi special** CHF 19.00

Omelette mit frischem Gemüse  
*Egg-Omelette with vegetables*

### **Fisch-Hit – Fish special** CHF 20.50

Wolfsbarschfilet auf Schnittlauchsauce serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse  
*Seabassfilet on chive sauce served with boiled potatoes and vegetables*

\*\*\*

Inklusive Suppe oder Salat, von 11.30 bis 13.30 Uhr  
*Includes soup or salad, from 11.30 am to 13.30 pm*

*Fleischherkunft: Schweiz; Geflügel: Ungarn; Fisch: EU*