

Montag 3. Oktober 2022



En guete!

Rindsbouillon mit Ei
oder Menüsalat

Tages-Menu	Hausgemachte Lasagne (Rindfleisch)	18.50
Fisch-Menu	Felchenfilet nach Grenobler Art (gebraten im Butter mit Zitronen und Kapern) Salzkartoffeln	27.50
Poulet-Menu	Pouletschnitzel «Cafe de Paris » Pommes frites Gemüse	20.50
Herbst-Menu	Hirsch-Medaillons rosa gebraten Wildrahmsauce Spätzli, Rotkraut, Preiselbeerapfel	29.50
Vegi-Menü	Gemüse-Pilz-Steak Rassige Cocktailsauce Bunter Salat	21.50

Apero-Empfehlung

Zürichsee AOC Mousseux Rosé Sec 1 dl 7.00
Der Rosé Schaumwein vom Weinbau Kümin, Freienbach

Deklarationen:

Schwein:
Kalb:
Felchen:

Schweiz
Schweiz
Schweiz, Zürichsee

Poulet:
Rind:
Zander:

Schweiz
Schweiz
EU-Binnengewässer