



Die Tagesteller vom 09.09.2019 bis 13.09.2019

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

Mo	Zürisee- Schleienfilet mit Kräutern paniert auf Kürbis- Stampf, Tartarsauce
Di	Lachsforellenfilet an Räuschling mit Zuccheti- Mozzarella- Nüdeli
Mi	Saiblingsfilet an Estragonrahmsauce mit Karotten- Reis
Do	Forellenfilet auf Tomaten- Auberinengemüse mit Kartoffeln
Fr	Felchenfilet auf Weisswein- Wirsingrisotto

Meating 22.50

Pouletgeschnezeltes «Zürcher Art» mit Spätzli und Brokkoli
Schweinsschnitzel «Wiener Art» mit Pommes frites und Gemüse
Kalbsplätzli an Rotweinjus mit gebratener Polenta und Bohnen
Siedfleisch mit leichter Meerrettichsauce Bratkartoffeln und Spinat
Rindsplätzli an Kräuterjus auf Kürbisrisotto und Federkohl

Wochenmenü 39.50

Kleiner Caprese
Felchenfilet «Meuniere» mit Kartoffelpüree und Spinat
Karamelchöpfli

Business Lunch 49.00

Blumenkohlsuppe mit Mandeln
Bündner Kalbssteak an Rotweinjus mit Serviettenknödel und Gemüse
Marinierte Zwetschgen mit Vanileglace

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 27.00

Kalbsplätzli auf gebratenem Herbstgemüse

Vegan 23.50

Gebratene Austernpilze auf Hummus mit Kichererbsen, Zitronenfilets,
Olivenöl und roten Zwiebeln

Vegi 19.50

Rösti mit Tomaten und Einsiedler Mozzarella gratiniert

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Herbstsalat an Caesar's Dressing

Rustikal 22.00

Kutteln Zürcher Art mit Salzkartoffeln

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.
Wirtschaft • Restaurant • historischer Saal • Kaffeebar
Hauptplatz 1 8640 Rapperswil 055 210 11 14