



Die Tagesteller vom 16.04.2018 bis 20.04.2018

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

Mo	Forellenfilet mit Petersilienkartoffeln und Orangenfenchel
Di	Fischfilet- Panachée mit Kartoffelpüree und Zitronen- Rahmlauch
Mi	Gebratene Bodensee- Felchenfilets mit Mandelbutter und Gemüsereis
Do	Lachsforellenfilets mit Spargel- Cous Cous
Fr	Züri- Rotaugenfiletknusperli Kräuterstampf und Rahmerbsen

Meating 22.50

Scaloppine al limone mit Spinatrisotto
Pouletbrust auf Calvadosrahmsauce mit Nüdeli und Zucchetti
Kalbsleberli «Madeire» mit Bärlauchpolenta
Rinds-Paillard mit Lyonerkartoffeln und Rüeblì
Schweins- Secreto mit Pommes und mediterranem Gemüse

Wochen- Menü 39.50

Cous Cous Salat mit Minze und Radiesli
Zürisee- Rotaugenfilets im Weinteig frittiert mit Spargelstampf und Spinat
Rhabarber Panna Cotta mit Erdbeeren

Business Lunch 49.00

Spargelconsommé
Rindsfilet «Mignon»
In frühlingshafter Aufmachung
Mispel- Beignets mit Schoggi-glace

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 24.50

Gebratenes Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons auf Frühlingsgemüse

Vegan 22.50

Frühlingspilze an Mandelmilch- Schnittlauchsaucè mit frittierter Polenta

Vegi 21.50

Kartoffel- Bärlauchgnocchi mit Spargelragout an Rahmsauce

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Frühlingsalat mit Kernen

Low fat 21.50

Geräucherte Weinländer Pouletbrust mit Frühlingsalat

Wirtschaft • Restaurant • historischer Saal • Kaffeebar
Hauptplatz 1 8640 Rapperswil 055 210 11 14



QUALITY
Our Passion