



Die Tagesteller vom Montag, den 11.09.2017 bis 15.09.2017

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

- Mo** Panierte Felchenfilets an Kokos-Limonen sauce mit weisser Polenta und Pak Choi
- Di** Pochiertes Forellenfilet an Räuschling auf Julienne mit Peterli- Salzkartoffeln
- Mi** Schweizer Fischauswahl auf Wirsing- Marronirisotto
- Do** Lachsforellenfilet an Schnittlauchsauce mit Federkohl- Griess- Sandwich
- Fr** Albelifilets an Verjussauce auf Kartoffel-Choucroute- Püree mit Rosenkohl

Meating 22.50

- Gemischter Braten an Rosmarinjus mit Gratin und Rotkabis mit Marroni
- Mageres Siedfleisch mit Meerrettich auf Bouillonkartoffeln
- Pouletbrust «Zürcher Art mit Rösti und Brokkoli
- Bündner Hirschwurst mit Preiselbeeren auf Rahmwirsing mit Salzkartoffeln
- Kalbsleber mit Salbeibutter Risi e Bisi

Wochen- Menü 39.50

- Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl
- Zürisee- Felchen an Räuschling, auf Federkohl Risotto
- Marinierte Zwetschgen mit Vanilleglace

Business Lunch 49.00

- Reh- Consommé mit Sherry
- Schnitzel vom Bündner Hirsch «Klassisch»
- Vanille- Kürbis, Lakritze und Olivensand

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 26.50

Bündner Hirschschnitzel auf Herbstgemüse mit Pilzen

Vegan 22.50

Federkohl- Pilz- Sauté mit Cous Cous und Marroni- Mandelmichmousseline

Vegi 21.50

Wildgeflüster

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Herbstsalat mit Kernen

Easy 22.00

Melonen- Quattro mit Bündner Rohschinken

Rustikal 19.00

Joner Kutteln mit Chorizo, Bohnen und Salzkartoffeln

Wirtschaft • Restaurant • historischer Saal • Kaffeebar

Hauptplatz 1 8640 Rapperswil 055 210 11 14