



Die Tagesteller vom 19.10.2020 bis 23.10.2020

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

Meating 22.50

Mo	Lachsforellenfilet an Dillrahmsauce mit Karotten- Linguini	Rindsschmorbraten mit Stock und Herbstgemüse
Di	Felchenfilet auf Tomaten- Kräuter- Risotto	Joner Rehgeschnetzeltes an Cognac-rahmsauce mit Pilzen, Rotkabis, Spätzli
Mi	Forellenfilet auf Paëllareis	«Scaloppine al limone » auf Brokkolirisotto
Do	Fischfiletauswahl «Chardonnay» auf Kartoffel- Kürbismousseline	Ravioli vom Joner Reh mit Waldpilzsauce
Fr	Zander an Speckschaumsauce mit Stampf und Sauerkraut	Schweins- Cordon Bleu mit Pommes und glasierten Rüepli

Wochenmenü 39.50

Business Lunch 49.00

Herbstsalat mit Croûtons und Kernen	Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe
Gebratene Bodensee- Felchenfilets an Räschling mit Stampf und Spinat	Reh- Medaillon von der Joner Jagd in herbstlicher Aufmachung
Marinierte Zwetschgen mit Vanilleglace	Saisonale Dessertdegustation

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 28.00

Schweizer Fischfilets auf gebratenem Herbstgemüse

Vegan 22.50

Buntes Gemüse- Tempura auf Wasabi- Kartoffelstampf

Vegi 21.50

Tessiner Tomaten- Kräuter- Risotto mit Belper Knolle

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Herbstsalat

Rustikal 22.00

Kutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln

