



Die Tagesteller vom 7.02.2020

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Meating 23.00

Rindsgeschnetzeltes an grüner Pfefferrahmsauce
mit Kartoffelpüree und Wintergemüse

Catch of the day 26.00

Fischfilet- Variation auf Currysauce
mit Pilaw- Reis, Erbsen und Mandeln

Business Lunch 49.00

Mousse von geräucherten Felchen
mit Nüsslisalat

Regionale Rindsfiletmedaillon
in winterlicher Aufmachung

Bergamottencrème mit Joghurtglace

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 27.00

Kalbs Schnitzel auf kurzgebratenem Wintergemüse

Vegan 22.50

Gemüse- Curry mit Pilawreis und grillierter Banane

Vegi 21.50

Mit Reibkäse und Sonnenblumenstaub gratinierter Kartoffelstock
und Gemüse à la Crème

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Wintersalat

Rustikal 24.50

Kutteln an Weisswein- Sherryrahmsauce mit Kümmel und Salzkartoffeln



QUALITY
Our Passion

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