

## MENUS

Kraftbrühe mit Backerbsen  
oder ein Glas Orangensaft

\*\*\*

Grüner Salat

\*\*\*

Budget	Gebratenes St-Pierre-Filet mit Champignons und Gemüse an Weissweinsauce, Trockenreis	15.80
Fleisch	Rippli, Speck und Wurst gekocht Salzkartoffeln und Marktgemüse	17.50
Pasta	Kartoffelnocken mit Tomaten-Peperonata Parmesan und Rucola	18.-
Wok	Schweinefleisch-Curry mit Kokosnuss und Basmatireis	19.-

Freitag, 3. September 2010

## A LA CARTE

Tagessuppe	7.-
Rieslingssuppe	8.-
Gemischter Salat	8.-
***	
Lammrückenfilet-Medaillons Provençales Trockenreis und Marktgemüse	36.-
Gebackene Eglifilets mit Tataresauce Salzkartoffeln und Marktgemüse	36.-
Saftiger Schweinsbraten mit Champignonsauce Röstikroketten und Marktgemüse	19.50
Wurst-Käsesalat	16.-
Beef-Steak Tatar mit Toast und Butter	28.-
Tagesdessert Karamelköpfler mit Rahm	5.-