



MITTAGSMENU

Tagessuppe oder Salat
Ab zwei Personen aus dem Topf oder der Schüssel
zum selber schöpfen

RINDSRAGOUT IM TOMATENSUD GEGART

mit Essiggurken, Pilzen, Peperoni und Pilaw-Kräuterreis

28.00

FRISCHE NÜDELI AN BASILIKUMPESTO MIT GETROCKNETEN TOMATEN

Oliven und Kapern, darüber fein gehobelte Beeler-Chogele

26.50

KNUSPRIGER FISCH

mit Salzkartoffeln und Tartarsauce

32.00

Wir servieren Ihnen ausschliesslich Schweizerfleisch.
Bei Allergie oder Unverträglichkeit geben wir Ihnen gerne Auskunft über unsere Produkte.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.



BUSINESS LUNCH

AMUSE BOUCHE

—

SAIBLING GEBEIZT UND GERÄUCHERT IM HAUS
auf Fenchelsalat mit Johannisbeeren und Kräutermayonnaise

—

APPENZELLER ENTENBRUST, ROSA GEBRATEN
auf Bohnengemüse und Kartoffeln

—

CREMESCHNITTE

mit Schlagrahm
oder

TELLER MIT ROHMILCHKÄSE
von Rolf Beeler, Nesselbach

KOMPLETTER BUSINESS LUNCH

60.00

VORSPEISE UND HAUPTGANG

50.00

NUR HAUPTGANG

42.50