

## Wochenempfehlung 8.-13. Juli 2024

### Im Menüpreis inkludiert Salat oder Suppe

Peperonissalat mit Pouletflügeli im Cornflakes-Mantel  
oder  
Gurken-Joghurt-Kaltschale mit Rauchlachs und Dill

### Fleisch

Roastbeef (kalt) mit Tartarsauce dazu Blattsalat und Pommes Frites 24.-

### Fisch

Zackenbarschfilet an Passionsfruchtsauce mit Glasnudeln und gebratenen Artischocken 24.-

### Vegi

Chili sin Carne mit Quorn, Mais, Bohnen, Sauerrahm und Mais-Chips 21.-

### Pasta

Spaghetti mit Cherrytomaten, Oliven, Knoblauch und Petersilie 21.-  
mit gebratenem Pulpo 26.-

### Dessert

Schokoladenmousse mit Erdbeeren 6.-

## Auszug aus unserer Speisekarte

### Vorspeise

Bunter Blattsalat 12.-  
Schangnauer Büffel Feta | Tomaten | Kalamata Oliven

Freienhof Salat 18.-  
Poulet | Speck | Hobelkäse | Ei | Croûtons

### Hauptgang

Schweizer Angus Rindsentrêcote 140g 43.-  
Pommes Frites | Snackgurken | gebackene Mini-Peperoni 200g 49.-

Irisches Lamm mit Jus 46.-  
Basilikumspätzli | Zucchetti | gegrillter Pfirsich | Granola

Gebratenes Ringgenberger Eglifilet 39.-  
Wildreise | junger Spinat | Mandelbutter

### Weinempfehlung

#### Weisswein

Chardonnay 2023, Genf 10cl 75cl  
Riem & Daepf & Co. 7.- 52.-

#### Rotwein

Langhe Rosso DOC «Rocche'n Roll», 2019 8.- 54.-  
Rocche dei Manzoni  
Cabernet Sauvignon - Merlot - Nebbiolo - Dolcetto

*Unsere Produkte stammen hauptsächlich aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind auf der Speisekarte deklariert.  
Bei Fragen zu Allergenen oder Intoleranzen gibt Ihnen unser Service-Personal gerne Auskunft.*