

Öffnungszeiten:

Restaurant: Dienstag bis Freitag 11.00 – 14.00 Uhr und 17.00 – 23.00 Uhr

Samstag durchgehend geöffnet. Sonntag und Montag geschlossen Küche: 11.30 – 14.00 Uhr und 17.30 – 22.00 Uhr

Weinempfehlung**Weissweine**

dl Fl.

Weisser Satz 2019

7.50

Riesling & Grüner Veltliner
M. Brunner, Hitzkirch**The Wine Cuvée weiss 2018**

7.50

46.00

Chardonnay, Sauvignon blanc
Weingut Scheiblhofer, Burgenland**Rotweine**

dl Fl.

Malbec-Pinot Noir Eichberg 2019

8.50

M. Brunner, Hitzkirch

Rotweincuvée Barrique 2018

8.50

49.00

Zweigelt, Cabernet Jura, Merlot
Bruno und Inge Steiner, Schenk
Dein Wein am Römerweg**Torre del Conde de Hervias 2013**

59.00

Tempranillo, Rioja, Spanien

Saint-Emillion Grand Cru 2014

73.00

S.C.E.A. Terras-Le Henanff, (Gironde) France

*Zu jedem Tagesmenu servieren wir Ihnen
eine Suppe oder auf Wunsch einen Salat***Tagesmenu****Dienstag, 17.11.2020**

Kartoffelcremesuppe

Pouletgeschnetzeltes „Casimir“ 20.50
Exotischer Currysauce, ReisTagliatelle mit Pilzrahmsauce 22.00
mariniertem Spinat, Parmesan**Mittwoch, 18.11.2020**

Grüne Bohnensuppe

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce 20.50
Rösti und MarktgemüseWeissweinnrisotto mit Kürbis, Wirsing 22.00
gebratenen Nüssli, Preiselbeeren**Donnerstag, 19.11.2020**

Rüebli-Ingwersuppe

Rindsgulasch „Ungarische Art“ 20.50
Bandnudeln, Blumenkohl auf polnische ArtRaviolini mit Ratatouille 22.00
Rucola und Fetakäse**Freitag, 20.11.2020**

Mediterrane Gemüsesuppe

Fischknusperli mit Tatarsauce 20.50
Salzkartoffeln, BlattspinatSteinpilzravioli mit Thymianbutterfond 22.00
Kirschtomaten, Pilzen, Parmesan**Tagesdessert**

8.50

Dunkles Schokoladenmousse mit Beeren
und Rahm**Business-Lunch**

45.00

Weissweincremesuppe

Rehgeschnetzeltes mit Spätzli, Rotkraut
RosenkohlDunkles Schokoladenmousse mit Beeren
und Rahm**Kleiner Herbstsalat mit Pilzen**

12.50

Himbeervinaigrette

Kürbisquiche mit Nüsslisalat

23.00

Preiselbeeren

Zitronengrassuppe

14.00

Wyhof Burger mit Cole Slaw Salat

24.00

und Pommes-frites

Entrécôte „Café de Paris“

35.00

Allumettes Kartoffeln und Marktgemüse

Wolfsbarsch mit Safran-Velouté

37.00

Zitrone, glasierte Rüebli mit Kefen, Tagliatelle

Hackbraten mit Safransauce

29.00

Bandnudeln, Herbstgemüse

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Fleischdeklaration: Wild CH/AUT, Rind-, Schweine- und Kalbfleisch CH/IRL/ARG, Geflügel CH/F, Fisch CH/FR