



Die Tagesteller vom 25.03.2019 bis 29.03.2019

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

Mo	Lachsforellenfilet «Noilly Prat» mit weissem Bohnenpüree und Concassé
Di	CH Fischfilets im Weinteig mit Zitronenstampf und Krautstiel
Mi	Forellenfilet an Kräuterschaum auf Cous Cous mit Frühlingsgemüse
Do	Fisch-Panaché auf Julienne à la crème mit Pommes Parisienne
Fr	Saiblingsfilet mit Räuschlingsauce auf Bärlauchrisotto mit Cherrytomaten

Meating 22.50

Scaloppine al Malaga mit Spargel-Risotto
Champignons- Rahmschnitzel mit Nüdeli und Gemüse
Pouletbrust auf rassiger Peperonata mit Kartoffelgebäck
Schänner Molkeschweinsplätzli «Förster Art» mit Spätzli
Rinds- Hacksteak «Cafe de Paris» mit Pommes und Provençale- Tomate

Wochenmenü 39.50

Spargelschaumsuppe
Oberländer Forellenfilets «Meuniere» Salzkartoffeln und Spinat
Erdbeersalat mit Limonensorbet

Business Lunch 49.00

Frühlingsalat mit wachweichem Ei
Swiss Alpine Lachsfilet auf Spargelrisotto
Spielerei von Erdbeeren und Schokolade

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 29.00

Swiss Alpine Lachsfilet auf gebratenem Frühlingsgemüse

Vegan 24.50

Sautierte Pilze, Kartoffel- Olivenölpüree, gebratenes Gemüse, Bärlauch- Sojaschaum

Vegi 22.50

Einsiedler Bergmozzarella mit Frühlingsalat an Tomatenvinaigrette und gebratenem Spargel

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Frühlingsalatsalat

Rustikal 26.00

Kutteln in Weisswein- Kümmelsauce mit Salzkartoffeln

Wirtschaft • Restaurant • historischer Saal • Kaffeebar
Hauptplatz 1 8640 Rapperswil 055 210 11 14

