

## QUICK TABLE

Vom 20. – 22. November 2023  
11.30 – 13.45 Uhr

### 3-Gang Menü

Karottencrèmesuppe mit Vanille parfümiert oder Rotkabissalat ***	
Rindfleischvögel mit Rotweinsauce, Kartoffel-Petersilienstampf und grüne Bohnen	27
oder Sautiertes Doradenfilet (TUR) mit Estragon-Kapern Sauce, Pilawreis und Blumenkohl Brösel	27
oder Hausgemachte Pasta  mit mediterranem Gemüse, Vodka und Parmesan	25
*** Vermicelles mit Rahm	

## BUSINESS LUNCH 51

Karottencrèmesuppe mit Vanille parfümiert oder Bunter Blattsalat mit French Dressing ***	
Irish Black Angus Rindsfilet 150g mit Café de Paris, Pommes frites und buntem Gemüse ***	
Vermicelles Mit Rahm	

## WEINEMPFEHLUNG

Pinot Noir Réserve Goldwand	1dl
Aus den alten Casino Reben Rebgut der Ortsbürgergemeinde	9.5

## CHOICE

<b>Gemischter Salat</b> mit assortierten Gemüsesalaten und Blattsalat	14
<b>Nüsslisalat</b> mit Feigensenf Dressing, Croûtons, Speck und Ei	16
<b>Weissweincrèmesuppe</b>  mit Blüten	13
<b>Kürbiscrèmesuppe</b>  von Hokkaido-, Muskat- und Butternusskürbis mit Zimtcroûtons und Kürbiskernöl	15
<b>Caesar Salad</b> Baby Lattich, Pouletstreifen, Speck, Parmesan, Croûtons, Caesar Dressing	26
<b>Schottischer Rauchlachs</b> mit Meerrettichschaum	24 / 33
<b>Tatar vom Schweizer Rind</b> 24 / 33 <b>Vegetarisches Tatar</b>  21 / 29 Trüffel Pommes frites mit Grana Padano	7
<b>Französische Entenbrust</b> mit Preiselbeerjus, Sellerie-Mousseline und Kartoffelgratin	46
<b>Sautiertes Zanderfilet (EST)</b> mit Safransauce und gedünstetem Fenchelgemüse, Cima di Rapa und Weissweinisotto	46
<b>The Grand Cheese Burger</b> 160g Schweizer Rind, Butterbrioche-Bun, Coleslaw Salat, Tomaten, Speck, Bergkäse, Zwiebelconfit, Pommes frites	29
<b>The Grand Vegie Burger</b>	27
<b>Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb</b> mit Pommes frites, Saisongemüse dazu Preiselbeeren	45
<b>Hausgemachte Maccaroni Cinque Pi</b>  mit sautierten Irish Rindsfiletwürfel	39
mit sautierten Wildfangcrevetten (PTG) 150g	39