

Vorspeisen

SFR

Frisch zubereitete Tagessuppe 6.40

Hausgemachte Klare Kraftbrühe *mit Einlage* 8.00

Geräuchertes BIO Forellenfilet ca.140 g 19.00
mit Meerrettichschaum

Salate

12 Salat vom Büffet 8.00

*Alle Salate werden frisch hergestellt und sind individuell gewürzt,
mit unseren Haussaucen in BIO Qualität*

Lieber Gast,

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren und beraten Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Hauptgerichte ohne Beilagen 180 g kleinere Portion – Fr. 4.00

49	Lammrückenfilet auf Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter	22.80
53	Gebratenes oder pochiertes Forellenfilet mit Mandelbutter	21.80
70	Entrecôte (Zwischenrippenstück vom Rind) mit Kräuterbutter mit Rindsfilet + Fr. 4.30	22.50
61	Schweins Carréeschnitzel nature mit Kalbfleisch + Fr. 4.30	18.00
64	Schweins Carréeschnitzel paniert mit Kalbfleisch + Fr.4.30	18.20
66	Schweins Cordon bleu mit Kalbfleisch+ Fr. 4.30	18.60
72	CH Pouletbrust mit Kräuterbutter	17.60

Beilagen: zu Ihrer Wahl mit Nachservice

Pommes Frites, Nudeln, Kartoffel-oder Ribel-Croquetten	6.10
Butterrösti	6.80
Gemüsebouquet 5 Sorten	8.00
Salat vom Büffet	8.00

Fitnesssteller

Das Fleisch nach Ihrer Wahl

mit Salat vom Büffet	8.00
mit Gemüsebouquet	8.00

Hausgerichte

SFR

- 39 **„Balkan - Teller“ Ziel Hit seit über 40 Jahren** **21.20**
Schweins-Steak und Schweinsfilet,
auf Pommes Frites angerichtet,
raffinierte Zutaten, eine Überraschung / **sollte nicht abgeändert werden!**
- 40 **Ziel – „Chacheli“ 180 g** *Traditionsgericht seit zwei Generationen* **18.50**
Geschnetzeltes Kalbfleisch,
mit Zwiebeln angebraten,
raffiniert gewürzt und mit Rahm verfeinert

Vegetarische Gerichte

- 54 **Goldgelb gebratene Gemüse Rösti** **19.50**
- 58 **Knusperige Chäs Rösti** *mit Rohmilch- Käse überbacken* **19.00**
- 59 **Französische Omelette mit Gemüse (BIO)** **19.80**
- 43 **Gemüseteller reich garniert** **20.20**
mit bis zu 8 Gemüsesorten und einem Spiegelei
dazu Ribel-Croquetten
- 45 **Ribelstrudel, hausgemachte Spezialität** **14.80**
dazu BIO Chutney (Saisonal)

Kalte Gerichte

SFR

76	Zielteller , <i>verschiedenes Fleisch & Appenzeller Käse</i>	18.00
80	Thunfischsalat <i>garniert mit Salaten & Zwiebeln</i>	17.00
81	Wurstsalat garniert <i>mit Zwiebeln</i>	16.00
85	Wurst - Käsesalat garniert <i>mit Zwiebeln</i>	16.50
87	Fleischbrot; „Eingeklemmtes“	5.50
78	Salatteller mit Ei <i>garniert</i>	16.00

Kalte Platte;

Preis nach Menge & Aufwand

Gerne beraten wir Sie individuell

und

wünschen Ihnen „En Gueta“!

Ihr Ziel - Team