

Reussbad am Mittag

23. Februar 2018

(Lunch from Tuesday till Friday)

Business – Lunch

Terrine von der Mörschwiler-Ente mit Chutney und Brioche

Kalbspiccata mit einem Schnittlauch-Gemüserisotto

Teller von Rohmilchkäsen von Rolf Beeler, Nesselbach

ODER

Apfelküchlein mit Apfelkompott und Vanilleglace

Menu komplett Fr. 59.-

Vorspeise und Hauptgang Fr. 49.-

Hauptgang Fr. 42.-

Tagesmenüs

Tagessuppe aus dem Topf zum selber Schöpfen

ODER

Salat aus der Schüssel zum selber Schöpfen

Ragout vom Saibling mit Tomate, Gemüse und Kartoffelstock Fr. 25.-

Rinds-und Kalbgschnetzeltes mit Pilzsauce und Rösti Fr. 30.-

Schnittlauch-Gemüserisotto mit Alpsbrinz Fr. 22.50

Salatbouquet mit Fischknusperli und Aioli Fr. 27.50

Lammfiletragout mit Senfsauce und Kartoffelstock Fr. 26.50

- Tagesdessert Fr.6.50

- Gelato affogato (1 Kugel Vanilleglace mit Espresso übergossen) Fr. 8.50

(Inkl. 7.7 % MwSt.)

(Sofern nichts anderes deklariert, servieren wir Ihnen ausschliesslich CH-Fleisch)

(Ausserdem bieten wir Ihnen auch die à la carte Karte an)