

Reussbad am Mittag

20. Juli 2018
(Lunch from Tuesday till Friday)

Business – Lunch

Gebratener Loup de mer auf einem Papayasalat

Brust und Babetli vom Ennetbürger-Kalb mit
sommerlichem Gemüse und Kartoffelcrème

Teller von Rohmilchkäsen von Rolf Beeler, Nesselbach

ODER

Schokoladen-Erdbeertarte mit 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

Lauwarmes Siedfleisch vom Muotathaler-Kalb, mit Salsa verde,
Kräutersalat und Salzkartoffeln Fr. 25.-

Sommerlicher Gemüse-Kartoffelgratin mit Taleggiokäse Fr. 22.50

Salatbouquet mit Fischknusperli und Aioli Fr. 28.50

Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce, Kräutersalat
und hausgemachten Pommes frites Fr. 33.50

Vitello Tonnato mit Bratkartoffeln Fr. 32.50

- 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)