

Sonntag 27. April 2025

Suppe zu Menus 1-6 Vegi und Vegan

Fleischbouillon *Royal* mit Eierstich und feinen Gemüsestreifen

Menu 1 Fr.34.50

Rindfleischvogel *Cremolata* an
Rotweinsauce mit feinen Gemüsegewürfel
Hausgemachte Spätzli
Gedämpfte tomatierte Zucchini

Menu 2 Fr.38.50

Rindsgeschnetzeltes *Red Thai Curry*
mit asiatischem Gemüse
im Reising
Nüsslisalat mit Ei und Crouton

Menu 3 Fr.40.50

Braten vom Kalbshohrücken und
Kalbsschulter an Rotwein-Kräutersauce
Frischer Kartoffelstock
Mischgemüse vom Markt

Menu 4 Fr.40.50

Wiener Kalbsrahmgulasch verfeinert
mit Sauerrahm und feinem Kümmel
Feine Nüdeli mit Brösmeli
Nüsslisalat mit Ei und Croutons

Menu 5 Fr.44.50

Ragout von weissen Forellenfilet, See-
teufel, Saibling und Frischlachs an
Weisswein-Kräutersauce im Gemüsering
mit einer Riesen Crevette, Nüsslisalat

Menu 6 Fr.45.50

Toggenburger Alplamm - Gigotsteak
Provencale mit viel Kräutern
Tomatierte gedämpfte Zucchini
Frühkartoffeln

Gitzi

Stücklein vom Toggenburger Gitzischlegel an Rotweinsauce geschmort
Frischer Kartoffelstock, Mischgemüse vom Markt Fr.44.50

Muggenbühl
Spezial

Hausgemachter Kalbshackbraten (ohne Schweinefleisch) an kräftiger
Rotweinsauce, Frischer Kartoffelstock Fr.35.50

Sonntagshit 1

Rindsfilet *Rossini* mit einer Tranche gebratener Gänseleber mit Barolo-
Rotweinsauce, Kartoffelkroketten, Mischgemüse vom Markt Fr.55.50

Sonntagshit 2

Suure Mocke Rindssauerbraten an kräftiger Rotweinsauce
Frischer Kartoffelstock Fr.36.50

Vegimenu

Rösti Pastetli gefüllt mit Ragout von grünen und weissen Spargeln und
frischen Champignons, Nüsslisalat mit Ei und Croutons Fr.36.50

Vegan

Soja Geschnetzeltes *Stroganoff* im Reising mit Olivenöl, Nüsslisalat Fr.34.50

Top Hit

Kalbskotelett *Mailänderart* 300g (paniert mit Grana Padano) oder mit Butter
und frischem Salbei, Weisswein - Risotto Fr.49.50

Haus
Spezialitäten

Kalbsleberli geschnetzelt* Venezianische Art* in Butter sautiert mit viel
Zwiebeln und Kräutern, Goldbraune Rösti Fr.39.00

Kalbsgeschnetzeltes *Zürcherart* an Rahmsauce mit frischen Champignons
Goldbraune Rösti, Nüsslisalat mit Ei und Croutons Fr.44.50

Kalbsgeschnetzeltes *Casimir* an rassisiger Currysauce im Reising
mit frischen Früchten garniert, Nüsslisalat mit Ei und Croutons Fr.44.50

Schweinskotelett 300g*Mailänderart*paniert mit Grana Padano, Weissweinsrisotto
oder auf Fitnesssteller mit Melonenschnitz Fr.38.50
oder mit hausgemachter Café Paris überbacken Fr.35.50

Vitello Tonnato Fein geschnittener kalter Kalbsbraten an feiner Thonsauce
mit lauwarmen Spargeln begleitet von Frühkartoffeln Fr.40.50

Geniessen Sie Sonntags immer unsere hausgemachten Cremeschnitten