| DIENSTAG <br> 7.5 <br> GEMÜSE CREME <br> TAGESSALAT | MITTAGSMENÜ <br> TAGESHIT $24 .-$ <br> HAUSGEMACHTE PASTETLI <br> mit Kalbsfleisch, ChampignonRahmsauce, Erbsen und Grüne Spargel <br> VEGIHIT 22.50.- <br> STEINPILZ <br> TORTELLI <br> an Käserahmsauce, Baby Karotten und Rucola |
| :---: | :---: |
| MITTWOCH <br> 8.5 <br> KAROTTEN- <br> ORAGEN <br> SÜPPCHEN <br> TAGESSALAT | SELBSTGEMACHTES ROASTBEEF <br> (ENGLISCHE ART) <br> mit Tatarsauce und Country Fries <br> tagliatellen AN TR U FFELRAHMSAUCE <br> und Baby Spinat |
| DONNERSTAG 9.5 | A UFFAHRT GESCHLOSSEN |
| FREITAG $10.5$ <br> STANGENSELLERIE SÜPPCHEN | GEBRATENEBLACK TIGER CREVETTEN Pasta, Tomatensauce, Rucola und Parmesan <br> Ü BERBACKENER <br> ZIEGENFRISCHKÄSE <br> Kräuterhonig, Zitronen Risotto und Marktgemüse |
| TAGESSALA | NICHTS PASSENDES GEFUNDEN? SCHAU AUF DIE 2. SEITE |

MITTAGSEMPFEHLUNG

SALATKREATION INKL.TAGESSUPPE:

POULETBRUSTSTREIFEN,
CURRYSAUCE,
29.-

SALATBOUQUET UND FRÜCHTE

GEBRATENEBLACK TIGER
CREVETTENAUF
34.

GEMISCHTEMSALAT

SURF AND TURF
(RINDSFILETX BLACK TIGER CREVETTEN) AUF GEMISCHTEM 48 .-
SALAT, KRÄUTERBUTTER UND KALBSJUS

WOCHENHIT:
GEBRATENERINDS
FILETSPITZEN, KRÄUTERBUTTER, 36.
CARNAROLI RISOTTO, KALBSJUS
UND SAISONGEMÜSE
K ÜCHENCHEFEMPFIEHLT:

SWISS PRIME RINDSENTRECOTE,
KALBSJUS, KRÄUTERBUTTER UND POMMES FRITES

RESERVIEREDEINEN TISCH UNTER | 0 | 3 | 2 | 3 | 8 | 4 | 81 | 81 |
| :--- | :--- | :--- | :--- | :--- | :--- | :--- | :--- | :--- |

