



Montag

Gnocchipfanne an Paprikarahmsauce ^v 20.00
mit Feta, Oliven und grünem Spargel

In Rotwein geschmorter Fleischvogel ^g 23.00
mit Kartoffelstock und Grillgemüse

Dienstag

Süsskartoffelstrudel ^v 20.00
auf Bärlauchrahmsauce, dazu Pastinakenpüree

**Hausgemachte Hacktätschli vom Thurgauer
Apfelschwein** 23.00
an Pfefferrahmsauce, dazu Pommes soufflée

Mittwoch

Äpler Hörnli ^v 20.00
mit Schwyzer Bergkäse überbacken, dazu Röstzwie-
beln und Apfelmus

Grillierter Fackelspiess mit Grillsauce ^{g/v} 23.00
dazu Djuvec Reis und grüne Erbsen

Donnerstag

Quorngeschnetzeltes à la Riz Casimir ^{v/g} 20.00
mit Basmatireis und gebratenen Früchten

Schwyzter Truten-Saltimbocca an Portweinjus ^g 23.00
mit Weissweinrisotto und buntem Gemüse

Freitag

Cremiger Steinpilzrisotto ^{v/g} 20.00
mit Parmesanhobel und gebratenem Brokkoli

Kalbsadrio an Zwiebelsauce 23.00
dazu Kräutertagliatelle und Gemüse

Wochenempfehlung

Rosa gebratenes Onglet vom Rind ^g 30.00
mit Salsa verde und Süsskartoffel frites

Business-Lunch

Vorspeise und Hauptgang 38.00

Bunter Sommersalat ^{g/v}
mit eingelegtem Plattpfirsich und Feta

Truthahn-Involtini gefüllt mit Kürbis und Bergkäse
auf Venererisotto, dazu Gemüse

Klassiker

Grosser Sommersalat ^{g/v} 25.00
Bunter Blattsalat mit eingelegten Plattpfirsichen, ge-
beiztem Eigelb und Feta mit Aceto Balsamico
Dressing

Salatbowle mit Pouletbrust-Nuggets 25.00
dazu hausgemachte Cocktailsauce

MythenForum-Bratwurst (Metz Reichmuth) ^g 24.00
mit Zwiebelsauce und Rösti

Rindstatar klein (120g) / gross (180g) 32.00 / 36.00
mit hausgemachten schwarzen Nüssen,
Balsamico-Zwiebeln, Butter und Toast

Schweins-Cordon bleu 36.00
mit Rauchschinken und Bergkäse gefüllt, dazu
Pommes frites und Gemüse

*(v) vegetarisch | (vv) vegan | (g) glutenarm möglich
Die Menüs werden mit Suppe oder Salat serviert. Wir verwen-
den, wo nicht anders vermerkt, Schweizer Fleisch, Fisch & Back-
waren. Erkundige dich bei Fragen bei unseren Mitarbeitern.
Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.*

Mittagsmenü