

SOMMER SPECIAL



Sommer-Spiess

zarter Fohlenfilets-Spiess mit Tomaten-Büffel-Mozzarella-Salat

39.50

Mexikanische Tortillas sommerlich angerichtet

mit Pouletstreifen

29.50

mit veganem Tofu

27.50

Beef – Cheese – Burger à la Chef vom Limousin-Rind

mit rassisger Sauce und Rosmarin Kartoffelschnitzen

27.50

Griechisches Gyros vom Schweinenacken

Tzatziki und Butter- Reis

29.50

Fitness Samosa (Vegetarisch)

frittierte Teigtaschen mit Gemüsefüllung und Dipsauce

24.50

ausgarniert mit knackigem Salatbouquet

Sommer-Hit Salate

Siedfleischsalat mit Portion Pommes

24.50

Wurst- Käsesalat mit Portion Pommes

hausgemachte Cervelat

22.50



Vorspeisen

Suppen

Tagessuppe	6.00
Bouillon mit Ei	9.00
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube	9.50

Knackige Salate

Grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	9.50
Metzger Salat - grüne Blattsalate mit gebratenen Speckwürfeli	12.50
Sommersalat - Tomaten mit zartem Büffel Mozzarella	14.50

			Vsp	HG
Rindstatar à la Chef	scharf/mittel/mild	120g/200g	20.50	32.50

Erfrischendes Carpaccio vom Rindshuffilet			Vsp	HG
nach italienischer Küche serviert		100g/180g	20.50	30.50

Vorspeisenteller mit verschiedenen Spezialitäten				18.50
aus unserer Hausmetzger Coppa/ Mostbröckli und mehr				

Fischknusperli (Egeli im Bierteig) im Körbli dazu Sauce Tartare				22.50
--	--	--	--	-------

Gebratene Eierschwämmli an Rahmsauce auf Toastbrot				14.50
---	--	--	--	-------

Hauptgang

Klassiker vom Schwein	klein	gross
Schnitzel paniert mit Pommes frites	20.50	24.50
Rahmgeschnetzeltes mit Butterrösti	21.50	25.50
Currygeschnetzeltes , Reis, garniert mit Früchten	21.50	25.50
Kotelett paniert/nature mit Tomatenreis		27.50
Schweinssteak Kräuterbutter und frittierten Kartoffelschnitzen		28.50
Appenzellercordonbleu gefüllt mit Mostbröckli und Käse dazu Tomatenspaghetti		29.50
Aussichtsteak vom Hals dazu Kräuterbutter und Butterreis		24.50
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti		18.00

Der Chef empfiehlt

Kalbsrahmschnitzel serviert mit Nudeln und Gemüse garnitur	38.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	18.00
Fohlen Filet an hausgemachtem Kräuterbutterschaum dazu hausgemachte Krokette und Gemüse garnitur	39.50
Rinds Entrecôte an hausgemachtem Kräuterbutterschaum dazu frittierten Kartoffelschnitzen und Gemüse garnitur	39.50

Frischer Fisch vom Koch Felix

Eglifilet im Bierteig, Sauce Tartare dazu Salzkartoffeln und Gemüse	33.50
Felchenfilet gebraten, zerlaufener Kräuterbutter Salzkartoffeln und Gemüse	30.50

Vegetarisch

Gemüseteller mit Krokette	24.50
Hausgemachte Gemüseschnitzel auf Eierschwämmli sauce mit Nudeln	22.50

Menüänderung + 1.00 CHF

Frohe Aussicht Uznach

Fitnesssteller angerichtet mit Marktfrischen Gemüse oder Salat

	<u>Salat</u>	<u>Gemüse</u>
Schweinsschnitzel paniert	24.50	25.50
Schweinssteak	28.50	29.50
knusprige Eglifilet im Bierteig, Sauce Tartare	32.50	33.50
feine Felchenfilet gebraten	29.50	30.50
Pouletbrust vom Grill	26.50	27.50
zartes Rinds Entrecôte	38.50	39.50
saftiges Fohlenfilet	38.50	39.50
feines Kalbsschnitzel	38.50	39.50

...zu allen Fitnessstellern servieren wir Ihnen unsere hausgemachte Kräuterbutter

Herkunft von unserem Fleisch

Zum grössten Teil wird unser Fleisch (Kalb/Rind/Schwein)

von umliegenden Bauernhöfen bezogen und in unserer Hausmetzgerei vom Chef selbst verarbeitet.

Schwein:	Schweiz	Fohlenfilet:	Schweiz
Lammfilet:	Schweiz / Neuseeland	Poulet:	Schweiz
Rind Fleisch:	Schweiz / Brasilien	Rindfleischartikel:	zu 60% aus dem Linthgebiet
Egli:	Zürichsee/ Binnenfischerei Polen	Importfleisch:	kann Hormone enthalten
Felchen:	Zürichsee/ Binnenfischerei Schweiz		

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber