

MITTAGSKARTE ARCADIA

WOCHENANGEBOT

Bunter Blattsalat mit Birnenvinaigrette Radiesli, Cherrytomaten, gratinierter Ziegenkäse	14
Weissweinrisotto mit Kräutern sautierte Spargelspitzen, Belper Knollenspähe	28/24
Zanderknusperli mit Tartarsauce Salzkartoffeln und Blattspinat	34/28
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons Röstikroketten und Saisongemüse	42/36

TAGESMENÜ

Pot-au-feu mit Rindfleisch Gemüse, Kartoffeln	Menü 1	17.50
Gebratene Perlhuhnbrust Marsalasauce, Bulgur, grüne Spargeln	Menü 2	19.50
Quornschnitzel mit Paprikasauce Gemüsereis	Vegiteller	16.50
Aprikosen-Mascarponecreme mit Schokoladenspähe	Dessert	6.50

SALATBOWLE – MIX & MATCH

Salatbowle 1 oder 2 ohne Beilage	17.50
Salatbowle 1 oder 2 mit Beilage	23.50

1 Gemischte Blattsalate mit roten Bohnen, Mais, Peperoni, Tomaten, Guacamole, Tortilla-Chips
Chili-Zitronen-Knoblauch Vinaigrette

2 Bulgursalat mit Karottenstreifen, Salatgurken, Tomaten, Melone, Hüttenkäse & Croûtons
Honig-Senf-Vinaigrette

Eine Beilage nach Wahl: grillierte Pouletbruststreifen, grillierte Rindsentrecôtestreifen, Krevetten oder Quorn

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen informieren wir Sie gerne.

Fleisch-Fischdeklarationen: Kalb, Rind, Poulet (Schweiz), Zander (Europa), Krevetten (Vietnam), Perlhuhnbrust (Frankreich)

WEIN EMPFEHLUNG

Weisswein		
Le Tsare AOC	1dl	7.10
Chardonnay	7.5dl	48.00
Niklaus Wittwer, Wallis, Schweiz		

Rotwein		
Château Carmènere AOC	1dl	8.50
Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmènere	7.5dl	55.00
Bordeaux, Frankreich		