

SPEISEKARTE ARCADIA

WOCHENSPEZIALITÄTEN

Nüsslersalat mit Waldbeervinaigrette Baumnüssen, Kernen, Rohschinkenstreifen und süss-sauren Kürbiswürfeln	15
Steinpilz-Risotto mit frischen Kräutern und Parmesanchip	23/28
Wildschweinentrecôte mit Wacholdersauce Schupfnudeln und Rotkohl mit Maroni	37/31
Pochierte Seeteufelmedaillons mit Randensauce Schlosskartoffeln und Safran-Lauchgemüse	38/32

KULINARISCHES VOM TAG

Käsekuchen und Zwiebelkuchen mit bunten Salaten garniert	Menü 1	17.50
Lasagne al Forno mit leichter Béchamelsauce	Menü 2	19.50
Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse, Sauerrahm	Vegiteller	16.50
Hasli-Kuchen mit Vanille-Glace	Dessert	6.50

Baustellen-Teller	Hit	19.50
Poulet frittiert im Bierteig mit süss-saurer Sauce Parfümreis, Kefen		
Kaffee und Gützli		

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Fleisch- und Fischdeklaration
Rohschinken (Schweiz), Wildschwein (Österreich / Ungarn), Seeteufel
(Atlantik),
Poulet (Schweiz), Rind (Schweiz)

WEIN EMPFEHLUNG

Weisswein		
Pinot Grigio delle Venezie 2018		
Pinot Grigio	1 dl	6.90
Venezien, Italien	7.5 dl	39.00
Terre Vinete		
Rotwein		
Barbera d'Asti «La Villa» 2018		
Barbera	1 dl	7.80
Piemont, Italien	7.5 dl	49.00
Olim Bauda		