

MITTAGSKARTE ARCADIA

WOCHENANGEBOT

Steinpilzcremesuppe mit Blätterteighaube	12
Kürbisravioli mit Kräuterrahmsauce und Lauchstroh	27/21
Pangasiusknusperli mit Tartarsauce Salzkartoffeln und Rahmlauchgemüse	32/26
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Kroketten und Marktgemüse	42/36

TAGESMENÜ

Schweinsragoût mit Herbsttrompeten, Ebly, Rüeblli	Menü 1	17.50
Kalbslebertranche Himbeeressigjus, Kartoffelstock, Zucchetti	Menü 2	19.50
Tofugeschnetzeltes «Stroganoff» Nudeln	Vegiteller	16.50
Marroni-Schokolandmousse	Dessert	6.50

SALATBOWLE - MIX & MATCH

Salatbowle 1 oder 2 mit Beilage	18.50
Salatbowle 1 oder 2 ohne Beilage	15.50

1 Bunte Blattsalate, Süsskartoffeln, Bohnen,
Avocado, Cherry-Tomaten, Radiesli und Sprossen

2 Bunte Blattsalate, Ananas, schwarze Nüsse,
Cherry-Tomaten, Radiesli und Sprossen

Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl: Poulet, Krevetten
oder Quorn. Thousand-Island, Limetten-Sesam, Französisch
oder Italienisch.

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen informieren wir Sie gerne.

Fleisch-Fischdeklarationen: Rind, Poulet, Schwein, Kalb (Schweiz), Krevetten,
Pangasiusknusperli(Vietnam)

WEIN EMPFEHLUNG

Weisswein		
Grüner Veltliner DAC 2016		
Grüner Veltliner	1dl	6.60
Fred Loimer, Kamptal, AT	7.5dl	43.00

Rotwein		
Heideboden QuW 2019		
Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent	1dl	7.80
Weingut Keringer, Burgenland, AT	7.5dl	49.00