

## SPEISEKARTE ARCADIA

### WOCHENSPEZIALITÄTEN

Herbstsalat mit sautierten Pilzen Beeren und Parmesanspähen	16
Hausgemachte Kürbisgnocchi auf Blattspinat mit Taleggiosauce	27/21
Krevettenspiess mit Limettenbutter Venere-Reis und Brokkoli mit Mandeln	38/32
Rosa Lammrücken mit Thymianjus Bäckerinnenkartoffeln und Bohnen	44/38

---

### KULINARISCHES VOM TAG

<b>Rindfleischspiessli</b> mit Rotweinsauce, Muschelnudeln Tomate «Provenzalischer Art»	Menü 1	17.50
<b>Fritto misto</b> mit Tartarsauce Pilaw-Reis, Rahmspinat	Menü 2	19.50
<b>Spätzlipfanne</b> mit Pilzen, Bergkäse	Vegiteller	16.50
<b>Rumschnitte</b>	Dessert	6.50

<b>Baustellen-Teller</b>	<b>Hit</b>	<b>19.50</b>
Cordon bleu vom Schwein Zitronengarnitur Pommes frites Marktgemüse Kaffee und Gützli		

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

Fleisch- und Fischdeklaration

Krevetten (Vietnam), Lamm (Neuseeland), Schwein (Schweiz)

Rind (Schweiz), Fritto misto (Vietnam, Europa, Island)

---

### WEIN EMPFEHLUNG

Weisswein

Pinot Grigio delle Venezie 2018

Pinot Grigio	1 dl	6.90
Venezien, Italien	7.5 dl	39.00
Terre Vinete		

Rotwein

Nebbiolo d'Alba DOC 2017/18

Nebbiolo	1 dl	7.80
Piemont, Italien	7.5 dl	49.00
Marco Porello		

Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.