

## MITTAGSKARTE ARCADIA

### WOCHENANGEBOT

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

---

### TAGESMENÜ

<b>Chili con Carne mit Sauerrahm</b> Fladenbrot	Menü 1	17.50
<b>Fischragoût im Blätterteigkissen</b> Romanesco, Basilikumsauce	Menü 2	19.50
<b>«Käse-Teller»</b> Hart- & Weichkäse mit Schalenkartoffeln Kräuterquark	Vegiteller	16.50
<b>Beeren-Schokoladen Brownie</b>	Dessert	6.50

---

### SALATBOWLE – MIX & MATCH

Salatbowle 1 oder 2 <b>ohne</b> Beilage	17.50
Salatbowle 1 oder 2 <b>mit</b> 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, Hackfleisch für Chili con Carne (Schweiz),  
Zander (Europa), Krevetten (Vietnam), Fischragoût (Schottland, Atlantik)

---

### 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		