

## 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

<b>Rindszunge mit Meerrettichsauce</b> Schnittlauchkartoffeln Dörrbohnen	Menü 1	17.50
<b>Wildgeschnetzeltes</b> Preiselbeersauce, Spätzli, Rosenkohl	Menü 2	19.50
<b>«Bami Goreng»</b> gebratene Nudeln mit asiatischem Gemüse	Vegiteller	16.50
<b>Schokoladenmousse</b> mit Himbeeren	Dessert	6.50

<b>Baustellen-Teller</b>	<b>Hit</b>	<b>19.50</b>
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), Wildgeschnetzeltes (Österreich / Ungarn)

---

### 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		