

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

Pouletragoût süss-sauer Basmatireis Knackerbsen	Menü 1	17.50
Tagliatelle mit Rauchlachssauce Gemüseperlen	Menü 2	19.50
Falafel-Kugeln mit Salatbouquet, Curry-Quark	Vegiteller	16.50
Ovomaltine-Mousse	Dessert	6.50

Baustellen-Teller	Hit	19.50
--------------------------	------------	--------------

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)

Poulet (Schweiz), Rauchlachs (Norwegen)

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