

Mittag | Lunch

von Donnerstag 17.9. bis Mittwoch 23.9.2020

V = Vegetarisch
V+= Vegan
G = Glutenfrei
L = Laktosefrei

WOCHENSALAT inkl. Tagessuppe

Salatschüssel mit verschiedenem Gemüse und Kernen ^{V+ G} (French oder Italian Dressing)	19.-
mit Schweizer Rindfleischstreifen ^L	28.-
mit Chicken Nuggets und Hausmayonnaise ^L	25.-
mit Eglknusperli und Hausmayonnaise	31.-

TAGESGERICHT inkl. Tagessuppe oder Blattsalat

Pilzrisotto mit Kürbiskernöl und veganem Käse ^{V+}	25.50
Tagesfisch (wechselnd FAO 05/27/37) mit Pilzrisotto, Kürbiskernöl und Parmesan ^L	28.50
Kalbsschulterbraten mit Kürbis Polenta und Rettichsauce	28.50

KLASSIKER inkl. Tagessuppe oder Blattsalat

Quarkspätzli mit Käsesauce, Röstzwiebeln und Apfelmus ^V	25.-
Schweizer Rindstatar mit Eigelb, Toast und Butter ^L	35.-
Spezialitätenwurst von dasPure mit Pommes frites und Senfmayo ^{GL}	26.-
Eglknusperli mit Pommes und Hausmayonnaise	31.-

DESSERT

Mini-Dessert im Glas	4.90
Cheesecake mit Fruchtsauce	9.-
Affogato al caffè (Vanille-Glacé mit einem Espresso übergossen)	7.-

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über Allergene, welche in unseren Speisen enthalten sind.
Fragen Sie den Chef.

alle Preise inklusive 7.7% MwSt

**Z
A
U
R**

Fleischherkunft: Schweiz
Fischherkunft: Eglknusperli EE/PL/RU/KAZ

Mittag | Lunch

von Donnerstag 17.9. bis Mittwoch 23.9.2020

V = Vegetarisch
V+= Vegan
G = Glutenfrei
L = Laktosefrei

WEEKLY SALAD incl. daily soup

salad bowl with mixed vegetables and kernels ^{V+ G} (French or Italian dressing)	19.-
with Swiss beef strips ^L	28.-
with chicken nuggets and house mayonnaise	25.-
with beer battered perch filets and house mayonnaise	31.-

DAILY SUGGESTION incl. daily soup or green salad

mushroom risotto with pumpkin seed oil and vegan cheese ^{V+}	25.50
daily fish (changingly FAO 05/27/37) with mushroom risotto, pumpkin seed oil and parmesan cheese ^L	28.50
veal shoulder roast with squash semolina and horseradish sauce	28.50

CLASSICS incl. daily soup or green salad

spätzli with cheese sauce , crispy onions and apple compote ^V	25.-
Swiss beef steak tartare with egg yolk, toast and butter ^L	35.-
speciality sausage by dasPure with french fries and mustard mayo ^{G L}	26.-
beer battered perch filets with French fries and house mayonnaise	31.-

DESSERT

mini desert	4.90
cheesecake with fruit sauce	9.-
Affogato al caffè (vanilla ice cream topped with a hot espresso)	7.-

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über Allergene, welche in unseren Speisen enthalten sind.
Fragen Sie den Chef.

alle Preise inklusive 7.7% MwSt

**Z
AUR**

Fleischherkunft: Schweiz
Fischherkunft: Egliknusperli EE/PL/RU/KAZ