

# Mittag | Lunch

von Donnerstag 10.1. bis Mittwoch, 16.1.2018

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

## WÄHLEN SIE IHRE VORSPEISE:

Tagessuppe oder Blattsalat (French oder balsamico Dressing)<sup>V/V+G</sup>

### WOCHENSALAT

<b>Salatschüssel mit Blumenkohl, Mais und Croûtons</b> <sup>V/V+</sup> (French oder Balsamico Dressing)	19.-
mit Schweizer Rinds-Mostbröckli (dünn geschnitten) <sup>L</sup>	25.-
mit Schweizer Rindfleischstreifen <sup>L</sup>	28.-
mit Schweizer Räucherlachsscheiben <sup>L</sup>	29.-
mit Egliknusperli und Hausmayonnaise	29.-

### WOCHENGERICHT

<b>Spinatknödel mit warmem Linsensalat</b> <sup>V+</sup>	24.-
<b>Tagesfisch</b> (wechselnd FAO 27/FAO 37/CH) mit Karottenrisotto und Kernen	27.50
<b>Schweizer Kalbsnierstück mit Linseneintopf und Jus</b> <sup>G</sup>	29.-

### KLASSIKER

<b>Spätzle mit Käsesauce, Röstzwiebeln und Apfelmus</b> <sup>V</sup>	24.-
Schweizer Rindstatar mit Eigelb, dazu Toast und Butter <sup>L</sup>	35.-
<b>Spezialitätenwurst von dasPure</b> mit Pommes frites und Senfmayo <sup>GL</sup>	26.-
<b>Egliknusperli</b> mit Pommes und Hausmayonnaise	29.-

### DESSERT

<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleglace	9.-
<b>Lupinenkaffee-Pannacotta</b> mit Fruchtsauce <sup>G</sup>	9.-
<b>Saftiger Mohnkuchen</b> mit Sauerrahmglace <sup>G</sup>	12.-
<b>Affogato al caffè</b> (Vanille-Glacé mit einem Espresso übergossen)	6.-

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

# Mittag | Lunch

von Donnerstag 10.1. bis Mittwoch, 16.1.2018

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

## CHOOSE YOUR STARTER:

daily soup or mixed leaf salad (French or balsamico dressing)<sup>V/V+G</sup>

### WEEKLY SALAD

<b>salad bowl with cauliflower, sweetcorn and croûtons</b> <sup>V/V+</sup> (French or balsamico dressing)	19.-
with Swiss beef dry meat (thinly sliced) <sup>L</sup>	25.-
with Swiss beef strips <sup>L</sup>	28.-
with smoked Swiss salmon slices <sup>L</sup>	29.-
with beer battered perch filets and house mayonnaise	29.-

### WEEKLY DISH

<b>spinach dumplings with warm lentil salad</b> <sup>V+</sup>	24.-
<b>daily fish</b> (changingly FAO 27/ FAO 37/ CH)	27.50
<b>carrot risotto and kernels</b>	
<b>Swiss veal saddle with lentil stew and gravy</b> <sup>G</sup>	29.-

### CLASSICS

<b>spätzle with cheese sauce, crispy onions and apple compote</b> <sup>V</sup>	24.-
<b>Swiss beef steak tartare</b> with egg yolk, toast and butter <sup>L</sup>	35.-
<b>speciality sausage by dasPure</b> with french fries and mustard mayo <sup>GL</sup>	26.-
<b>beer battered perch filets</b> with French fries and house mayonnaise	29.-

### DESSERT

<b>apple strudel</b> with vanilla ice cream	9.-
<b>lupin coffee pannacotta</b> with fruit coulis <sup>G</sup>	9.-
<b>juicy poppyseed cake</b> with sour cream ice cream <sup>G</sup>	12.-
<b>Affogato al caffè</b> (vanilla ice cream topped with a hot espresso)	6.-

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