

(Mittags-Menü-Mo-Mi-Do-Fr-Sa-11.30-14) Rapperswil-Jona, 18.05.2018

## Rappi-Jona Lunch

( 2 Gang 39.-- ohne Vorspeise 36.--)

### ◆Vorspeisen zur Wahl

**Kartoffel-Lauchcremesuppe**

Croutons

**Bunter Blattsalat**

Rauch-Wildlachstreifen  
Italien-Dressing

### Hauptspeisen zur Wahl

**Kalbsbraten aus dem Ofen**

Rotweinsauce, frischer Spargel und Kartoffelstock

oder

**Rindsfiletwürfel aus der Pfanne „Stroganoff“**

Cognac-Paprikarahmsauce, Gemüse vom Markt und gebratene Spätzle

oder

**Wolfsbarschfilet aus der Pfanne**

Dillrahmsauce, frischer Spargel und Parmesan-Risotto

---

**Metzger Hit 24.--**

Tagessuppe oder Gemischter Salat

**Hausgemachte Hamburger**

Rotweinsauce, Gemüse vom Markt und Kartoffelstock

◆ **Steirer Charme Menü**

Tagessuppe oder Gemischter Salat

**Wienerschnitzel vom Schwein 30.--**

**Wienerschnitzel vom Kalb 38.--**

Gemüse vom Markt und Pommes frites

◆ **Engelplatz Menü 28.--**

Tagessuppe oder Gemischter Salat

**Pouletbrust vom Grill (Maispoularde)**

Gemüse-Curry und Trockenreis

◆ **Quellenhof Menü 36.--**

Tagessuppe oder Gemischter Salat

**Schweinsfiletmedaillons vom Grill**

Whiskeyrahmsauce, Gemüse vom Markt und Röstikroketten

◆ **Vegi Menü 19.50**

Tagessuppe oder Gemischter Salat

**Gemüse-Curry mit Trockenreis**

◆ **Fitnessteller Wienerschnitzel vom Schwein 29.-- (mit Suppe 32.--)**

bunten Salaten, Kräuter-Dressing oder Italien-Dressing

◆ **Fitnessteller Wienerschnitzel vom Kalb 36.-- (mit Suppe 38.--)**

bunten Salaten, Kräuter-Dressing oder Italien-Dressing

◆ **Fitnessteller Pouletbrust vom Grill (Maispoularde) 28.-- (mit Suppe 31.--)**

bunten Salaten, hausgemachte Café de Paris, Kräuter-Dressing oder Italien-Dressing

---

**Grüner Veltliner „Alte Reben“ G.Markowitsch**

Helles Grüngelb, feine Apfel- und Zitrusnote, sehr animierend,  
dezent erfrischende Säure, ein toller Speisenbegleiter und Wein für jede Gelegenheit.  
75 cl. Flasche 51.-- im Offenausschank per dl. 8.--

**„Grande Cuvée“ Zweigelt, Rathay 2015**

**Weingut Keringer, Mönchhof, Burgenland**

Mit Lakritze und Cassis unterlegtes Bouquet. Dunkle Mineralik, Gewürznoten. Stoffig an Gaumen, mit schwarzer Beerenfrucht und präsenten Tanninen. Gut balanciert mit Nougat und feinen Röstaromen im Abgang.

75 cl. Flasche 59.50 im Offenausschank per dl. 8.90

Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.