

(Mittags-Menü-Mo-Mi-Do-Fr-Sa-11.30-14) Rapperswil-Jona, 24.02.2018

Rappi-Jona Lunch

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

◆Vorspeisen zur Wahl

Kohlrabi-Vanillecremesuppe
Croutons

Nüsslisalat
Wildlachsstreifen
Kernöl-Italien-Dressing

Hauptspeisen zur Wahl

Kalbsschnitzel vom Grill

Zitronenrahmsauce, Gemüse vom Markt und Butternudeln
oder

Rindschnitzel vom Entrecôte vom Grill

Apfel-Calvadosrahmsauce, Gemüse vom Markt und gebratene Spätzle
oder

Doradenfilet aus der Pfanne

Grünes - Pesto, Gemüse vom Markt und Safran-Risotto

Metzger Hit 29.--

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Rindsvoressen nach Ungarischer Art

Gemüse vom Markt und Salzkartoffeln

◆ Steirer Charme Menü

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Wienerschnitzel vom Schwein 29.--

Wienerschnitzel vom Kalb 38.--

Gemüse vom Markt und Pommes frites

◆ Engelplatz Menü 28.--

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Pouletbrust vom Grill (Maispoularde)

Pikantes Gemüse-Curry und Trockenreis

◆ Quellenhof Menü 35.--

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Geschnetzeltes Kalbsfleisch nach Züri Art

Riesling - Champignonrahmsauce, Gemüse vom Markt und Röstikroketten

◆ Vegi Menü 19.50

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Pikantes Gemüse-Curry mit Trockenreis

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

bunten Salaten, Kräuter-Dressing oder Italien-Dressing

◆Fitnesssteller Wienerschnitzel vom Kalb 36.-- (mit Suppe 39.--)

bunten Salaten, Kräuter-Dressing oder Italien-Dressing

◆Fitnesssteller 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.--

QUELLENHOF CUVÉE „Jacqueline Klein“ 2015

Der erste Wein in Eigenregie von Ewald Mandl & Jacqueline Klein. Ausgesuchte Fässer von Zweigelt und Merlot wurden
miteinander vermählt. Tiefe dunkle Farbe, tolle Frucht, seidige weiche Tannine, mit wunderbarem Schmelz.

75 cl. Flasche 59.50 im Offenausschank per dl. 8.90