

(Mittags-Menü-Mo-Mi-Do-Fr-Sa-11.30-14) Rapperswil, 17.08.2018

Rappi-Jona Lunch

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

◆Vorspeisen zur Wahl

Tomaten-Aprikosencremesuppe

Croutons

Bunter Blattsalat

Ger. Forellenfilet und ger.Entenbruststreifen
Italien-Dressing

Hauptspeisen zur Wahl

Kalbsschnitzel vom Grill

Schnittlauch-Balsamicorahmsauce, Gemüse vom Markt und Parmesan-Risotto
oder

Rindsfiletwürfel aus der Pfanne „Stroganoff“

Cognac-Paprikarahmsauce, Gemüse vom Markt und gebratene Spätzle
oder

Wolfsbarschfilet aus der Pfanne

Dillrahmsauce, Gemüse vom Markt und Trockenreis

Metzger Hit 24.--

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Hausgemachter Hamburger

Sautierte Eierschwämmli, Rotweinjus, 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)

Gorgonzolarahmsauce, Gemüse vom Markt und gebratene Spätzle

◆ **Quellenhof Menü 28.--**

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Kalbsvoren nach Grossmutterart

Gemüse vom Markt und Butternudeln

◆ **Vegi Menü 19.50**

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Gemüse-Spätzle mit Eierschwämmli

◆ **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 2017

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 feien Röstaromen im Abgang.

75 cl. Flasche 59.50 im Offenausschank per dl. 8.90

Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.