

# MITTAGSKARTE 23.01.-27.01.

jeweils mit Salat oder Suppe

## Fleisch 24

---

Black Angus Rinds Entrecôte an einem kräftigen Jus,  
mit Pilawreis und Gemüse

## Vegetarisch 20

---

Spinat Ravioli mit Zwiebeln und Tomaten

## Wochenspezial 32

---

**Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»,  
serviert mit hausgemachter Röschi**

## Süßes 8

---

Karottenkuchen mit Baumnussglace

## Weinempfehlung 8 55

---

**«Dreilinden Roter» / Tenuta Giustini**

*Negroamaro*

„Everybody's Darling“, ein Wein für jede und jeden – ein Charmeur. Tolle Aromen von reifen Waldbeeren, Orangen und Amarenakirsch aber auch edles Leder und wilde Kräuter. Die samtigen Tannine runden den Wein langanhaltend und harmonisch ab.

**Hausempfehlung: Ein Glas Dreilinden Roter für die Gelassenheit im Alltag.**

## Bierempfehlung 33cl 5.1

---

**St. Galler Klosterbräu / Brauerei Schützengarten**

*Stroh – Getreide – Brot - Malzsüsse*

Das naturtrübe St.Galler Klosterbräu erinnert mit seinen malzigen Aromen an ein frisch gemähtes Getreidefeld. Wie in einem Kloster zu früheren Zeiten, als das Getreide selbst angebaut und auch das Brot selbst gebacken wurde. Die amberfarbene Schönheit zeigt dieses Bier unter einem cremigen, satten Schaum. Süsse Malz- und Röstaromen steigen verheissungsvoll in die Nase, am Gaumen breitet sich der Geschmack von dunklem Karamell aus. Dieses Spezialitätenbier mit der feinen Aromahopfen-Note hat Charakter und Geschichte. Ein Amberbier, das einen vollkommenen Trinkgenuss bietet.

**Eine schöne Abrundung zum Entrecôte.**