

Cordon bleu - Festival

Lauchcremesuppe mit Rahmhaube und Croutons		9.00
Salatkreation mit Spinat, Rotchabisstreifen, Nüssen & gebratenen Äpfeln		9.80
Diavolo (rassig)	Schinken, Mozzarella, Tomaten, Chili, Knoblauch	
Hawaii	Schinken, Raclettekäse, Ananas	
Appenzeller	Rauchschinken, Appenzellerkäse, Zwiebeln	
„Ächt Schwyz“	Muotathaler Urwaldschinken & Schwyzer Bergkäse	
Förster	Schinken, Frischkäse, Champignons, Kräuter	
Williams	Rauchschinken, Greyerzerkäse, Birne, Thymian	
	Schweins-Cordon bleu	28.50
	“double”	39.80
	Kalbs-Cordon bleu	37.80
	“double”	52.80
Vegi	Kräuter-Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse und Greyerzerkäse, paniert und knusprig gebraten	24.80

Die Cordon-bleus werden mit gemischtem Gemüse serviert.

Dazu können Sie noch eine Beilage wählen:

Pommes frites, Reis, Nudeln, Kroketten

oder als Fitnessteller mit hausgemachter französischer oder italienischer Salatsauce

<u>Weine im Offenausschank in 7 dl Qualität</u>		dl
Wangner Chardonnay AOC KÜMIN, FREIENBACH	2018	6.90
Pinot Grigio Puiten SCHRECKBICHL, SÜDTIROL ALTO ADIGE DOC	2017	6.90
Trio Classico «Seefeld» PINOT NOIR, CABERNET SAUVIGNON, DIOLINOIR KÜMIN, FREIENBACH	2018	7.00
Primitivo di Manduria DOP SAN MARZANO, APULIEN	2017	6.80

Ein süsser Abschluss

Cappuccino-Baileymousse in der Tasse serviert	9.50
Zitronentörtchen mit Orangenfilets und Joghurtglace	10.50