

## Take Away Angebot 21. bis 25. Mai 2025

### Suppen und Saucen (kalt)

Hummersuppe	5dl	CHF	22
Doppelte Kraftbrühe / Flädli	5dl	CHF	18
Spargelcremesuppe	5dl	CHF	14
Rotweinjus	2dl	CHF	12
Rahmsauce	2dl	CHF	12
Morchelsauce	2dl	CHF	22

### Tagesteller (kalt oder warm)

Inklusive täglich frisch zubereiteter Suppe und einem knackigen Salat

#### Menu 1

Meat Balls «Stroganoff Style» / Nüdeli CHF 30

#### Menu 2

Safran-Arancini / Champagnersauce / Spargel-Pilzragout CHF 30

#### Menu 3

Wienerschnitzel vom Kräuterschwein / Pommes Frites CHF 30

#### Menu 4

Rinds-Rib-Eye / Rotweinjus / Blumenkohlgemüse / Kroketten CHF 49

### Vorspeisen (kalt)

Mangosalat «Caprese» / Basilikumpesto / Rucola / Pinien		CHF	18
Swiss Black Angus Siedfleischterrinen / Apfel / Senf / Meerrettich		CHF	20
Tuna Tataki / Asiatische Gemüserolle / Avocado / Shitake / Ingwer		CHF	32
Pikantes klassisches Rindstatar / Parmesan	70 g	CHF	22
	140 g	CHF	34

### BEAT'S SPECIAL Zubereitungszeit 60 Minuten (kalt oder warm)

Ganze Swiss Farmer Kalbshaxe knusprig gebraten / 1.3 Kilo für 2-3 Personen CHF 125

Eierschwämmiragout / Blattspinat / Rotweinjus / neue Kartoffeln

### Hauptgänge inklusive 1 Beilage nach Wahl (kalt oder warm)

Cordon Bleu vom Kräuterschwein 300 Gramm	CHF	32
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	CHF	36
Schweins-Piccata «Milanese» / Rotweinjus	CHF	26
Rindsfiletwürfel «Stroganoff» / Peperoni / Pilze	CHF	42

### Beilagen

Neue Kartoffeln / Pommes frites / Gnocchi / Basmatireis / Nüdeli CHF 8  
saisonaler Salat / Frühlingsgemüse