

Guller

seit 1938

Montag 22.11.2021

Ricotta - Zitronen Ravioli
mit Rotwein Jus Reduktion,
Marinierten Zwiebeln
und Salsiz dazu Erbsen
20.50

Dienstag 23.11.2021

Rinds Tafelspitz
mit Meerrettich Creme
dazu Kartoffeln
und Bouillon Gemüse
25.50

Mittwoch 24.11.2021

Gebatene Perlhuhn Brust
mit Arancini, Kalamata Oliven
Salsa und Tomaten
23.50

Donnerstag 25.11.2021

Frittierte Calamari Ringe
mit Remoulade Sauce
und lauwarmem Kartoffelsalat
22.50

Freitag 26.11.2021

Geschmorter Kalbsbraten
mit Blauburgunder Wein Sauce, Nudeln
und Butter Brokkoli
25.50

Inkl. Salat oder Tagessuppe

Alle Preise in CHF, inkl MwSt.
Küchenchef: Nicolas Dubs

