

Mittagskarte 11.09.-15.09.2017

Feine Bandnudeln mit gebratenen Wildlachsstreifen und Pfifferlingen
an Rieslingsauce 13,50

Filetspitzen vom Landschwein an Calvadosrahmsauce mit hausgemachten
Spätzle und Einhorn Gemüse 13,50

Flaumkuchen mit mediterranem Gemüse und Parmesan 11,00

Alle Tagesessen inklusiv kleinem Beilagensalat
sowie 1 Softgetränk 0,25l

Teinacher Johannisbeersaftschorle, Apfelsaftschorle oder Wasser Still/Medium

Mittagskarte 18.09.-22.09.2017

Forelle Müllerin mit Petersilienkartoffeln
13,50

Tafelspitz vom Weideochsen an Meerrettichsauce, Bouillon Kartoffeln und
Preiselbeeren 13,50

Gemüselasagne a la Einhorn 11,50

Alle Tagesessen inklusiv kleinem Beilagensalat
sowie 1 Softgetränk 0,25l

Teinacher Johannisbeersaftschorle, Apfelsaftschorle oder Wasser Still/Medium

Mittagskarte 25.09.-29.09.2017

Weißweinrisotto mit Mangostückchen, gebratenen Riesengarnelen
und Curryschaum 13,50

Engadiner Schnitzel mit saftigem Hinterkochschinken und würzigem
Emmentaler überbacken
an Kräuterrahmsauce und Pommes Frites 13,50

Feine Bandnudeln an Frischkäsesauce und Romanescogemüse,
Kirschtomaten und Rucola 11,50

Alle Tagesessen inklusiv kleinem Beilagensalat
sowie 1 Softgetränk 0,25l

Teinacher Johannisbeersaftschorle, Apfelsaftschorle oder Wasser Still/Medium

Vorspeisen & Suppen

Carpaccio vom Weiderind mit feinstem Olivenöl, Zitrone und schwarzem Pfeffer
an Rucola, altem Balsamico und gehobeltem Parmesan 13,50

Gemischter Rohkost- und Blattsalatteller 5,50

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Maultäschle 5,90

Im Parmaschinken gebratener Ziegenkäse an geschmolzenen Kirschtomaten an
Rucola und Balsamicovinaigrette 13,50

Hauptgerichte

Sous Vide gegarte Lendchen vom Haller Landschwein
an feiner Pfifferlingrahmsauce und hausgemachten Spätzle 18,50

„Wiener Schnitzel“
mit Pommes Frites und Preiselbeeren 17,90

Zwiebelrostbraten
an feiner Rotweinsauce und Röstkartoffeln 220g 19,50

„Einhorns Fischteller“
Atlantik Seeteufel, Mittelmeerdorade, Island Steinbeisser
sowie Riesengarnele und Jakobsmuschel
an sommerlichem Gemüse, Rosmarinkartoffelchen und
feiner Safran-Limonen-Sauce 26,90

„Das Rinderfilet“ saftig und zart“ gegrillt
mit Pommes Frites, Gartengemüse und Pfefferrahmsauce 26,50

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne zum Essen unser
„Einhorns Gartengemüse“
bestehend aus Zucchini, Zuckerschote und Karotte 4,50*