

Restaurant Wyden

Angebot von Montag, 23.09.2024 bis Freitag, 27.09.2024
von 11.30 bis 14.00 Uhr

Tagesmenü 24.00

Menü-«Päckli»

Tagesmenu mit Salat oder Suppe
2,5 dl Mineralwasser
Kaffee oder Espresso

Tageshit 18.00

Montag

Rindshackbraten mit orientalischer Sauce
dazu Basmatireis und Wok-Gemüse

Dienstag

„Appenzeller Chähhörnl“
dazu Apfelmus

Mittwoch

Paniertes Dorschfilet mit Kräuter-Dip
dazu Bratkartoffeln und Blattspinat
Fisch: Niederlande, Wildfang

Donnerstag

Hirschpfeffer
dazu Spätzli und Rosenkohl

Freitag

Pouletbrust mit Joghurt-Dip
dazu Kichererbsen-Gemüsepfanne



Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch und achten auf regionale Herkunft. Wo dies nicht möglich ist, weisen wir entsprechend darauf hin. Bei Fisch legen wir Wert auf nachhaltige Zucht- oder Fangmethoden. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Speisekarte Mittagessen

	klein	gross
Thailändisch		
Panang Curry	19.50	24.50
Rindsgeschnetzeltes mit Kokosnussmilch, Chili und Mini-Aubergine dazu Jasminreis		
Wydenburger Classic		
Angus-Rindshamburger mit Cheddar, Eisbergsalat, Cole Slaw, karamellisierten Zwiebeln, Tomate und pikanter Haussauce serviert im Brioche-Bun dazu Pommes frites		22.50
mit Speck		23.50
Vegetarisch		
Randen Risotto mit Gorgonzola, karamellisierten Apfelwürfeln und gerösteten Baumnüssen	14.50	19.50
Pasta		
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Salbei-Butter, geschmorten Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan	15.50	20.50
Jeden Mittwoch		
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse serviert mit Pommes frites		22.50

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch und achten auf regionale Herkunft. Wo dies nicht möglich ist, weisen wir entsprechend darauf hin. Bei Fisch legen wir Wert auf nachhaltige Zucht- oder Fangmethoden. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Brülgut.

Fitnesssteller

Fisch

Zanderknusperli mit Tartarsauce	20.50
Fisch: Deutschland (Wildfang)	

Fleisch

Pouletbrust mit Kräuterbutter	19.50
-------------------------------	-------

Salatteller

Saisonale und gartenfrische Salate	15.50
Menusalat	4.50

Hausgemachte Salatsauce: Curry-Ingwer-, Honig-Senf- oder Französische Salatsauce

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets mit Pommes	12.00
Teigwaren mit Tomatensauce	11.00
Portion Pommes	5.50



Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch und achten auf regionale Herkunft. Wo dies nicht möglich ist, weisen wir entsprechend darauf hin. Bei Fisch legen wir Wert auf nachhaltige Zucht- oder Fangmethoden. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Brühlgut.

Dessert

	klein	gross
Lauwarmes Schoggichüechli		
mit einer Kugel Glace		9.00
mit frischem Schlagrahm		7.00
Eine Kugel Rahmglace oder Sorbet		4.00
Espresso Croquant (enthält Nüsse), Swiss Chocolate, Vanilla Dream, Pistachio (enthält Nüsse), Erdbeer Passionsfrucht-Mango		
Portion Rahm		1.50
Frappé		9.80
Aromen, siehe unser Angebot		
Coupe Dänemark	6.50	9.50
Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Schlagrahm		
Bananensplit	6.50	9.50

Frühstück



Brühlgut Zmorge		
1 Tasse Kaffee, Tee, Schokolade oder Ovomaltine		10.50
Bäcker Zmorge		13.00
1 Tasse Kaffee, Tee, Schokolade oder Ovomaltine		
1 Glas Orangensaft		
2 Brötli oder Gipfeli 2 Butter		
1 Portion Marmelade		
1 Joghurt		
Butter Portion		0.70
Honig Portion		1.50
Birchermüesli		8.80

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch und achten auf regionale Herkunft. Wo dies nicht möglich ist, weisen wir entsprechend darauf hin. Bei Fisch legen wir Wert auf nachhaltige Zucht- oder Fangmethoden. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.