



## **Sumpfhuus Lunch**

Lassen Sie sich **Überraschen**  
von unserem Küchenchef  
David Kaumanns.

David Kaumanns ist  
jung, frisch, motiviert  
und setzt auf Regionale Küche,  
wobei Er sich gern auch ausprobiert und  
Gerichte neu Interpretiert.

## **Wein Empfehlung der Woche:**

Poggio Argentato IGT  
Fattoria le Pupille  
Toscana / Italien

Sauvignon blanc, Traminer, Petit Manseng, Semillon

CHF 6.50

## **Tagesteller Hit**

**CHF 18.50 inkl. Salat  
oder Suppe oder probieren Sie  
unseren Sumpfhuus Lunch**

### **Hit 1**

Bauernpfanne gratiniert  
mit Speck & Spiegelei

### **Hit 2**

hausgemachter Kartoffelsalat  
mit 2 Paar Wienerli

### **Hit 3**

Penne mit gebratenen  
Eierschwämmli & Cherrytomaten

### **Hit 4**

kross gebratene Maispoulet mit  
Eierschwämmli & Cous-cous-Salat

### **Hit 5**

pochiertes Steinbeisserfilet an einer  
Grapefruitsauce  
& einem fruchtigem Cous-cous-Salat

Alle Preise verstehen sich pro Person inkl. 8% Mehrwertsteuer.  
Wenn nicht anders erwähnt, beziehen wir unser Fleisch aus der Schweiz.