

WOCHENMENÜ

21. bis 25. September 2026

**Herzlich willkommen
im Gasthof Au.**

Schön, dass Sie bei uns sind.

**Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal.**

Deklarationen – Herkunft sofern nicht anders deklariert

Brot: Liechtenstein, Schweiz / Eier: aus Bodenhaltung

Hirsch: EU

Schwein: Schweiz / Hinterschinken: Schweiz / Poulet: Thailand / Kalb: Schweiz

Rind: Australien, Argentinien, Uruguay / Fischknusperli: Deutschland / Garnelen: Indien

Rind- und Pouletfleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein und/oder kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Service inklusive, Preise in CHF inkl. 81% MwSt. Visa, Eurocard, Maestro, EC Direkt und Lunch Checks.

KLASSIKER

Wiener Schnitzel mit Pommes frites

oder als Fitnessteller serviert

vom Jungschwein 24.50

vom Kalb 41.50

Cordon bleu mit Pommes frites

vom Jungschwein 33.00

vom Kalb 49.50

Fitnessteller

mit Zanderknusperli und hausgemachter Sauce Tartar 29.00

SALAT-HIT

Grosser gemischter Salatteller

Ei – Radisli – Croûtons – Kresse 19.50

WOCHEN-HIT

Herzhafter Hirschkpfeffer

Apfelrotkraut – Eierspätzle – Speckstreifen 35.00

VEGETARISCH

Ravioli mit Ricotta & Spinat gefüllt

Rahmspinat – Salbeibutter – Parmesan 24.50

WOCHENMENÜ CHF 22.50

MO

Ruhetag

DI

Tagessuppe oder Menüsalat

Pouletbrüstchen in Eierschwämmli sauce

Gebratene Gemüselaiichen

MI

Tagessuppe oder Menüsalat

Schweinerücken Medaillons mit Salbei & Rohschinken

Gebackenes Carnaroli Risotto

DO

Tagessuppe oder Menüsalat

Braunes Rindergeschnetzeltes

Paprika, Champignons und Butternudeln

FR

Tagessuppe oder Menüsalat

Goldbarschfilet an der Haut gebraten

Balsamico-Linsen und blaue Karoffeln
