

MITTAGSMENÜ

Mittwoch, den 30. April 2025

Täglich von 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr

EUR 19,50 pro Person

Vorspeise

Zucchini-Tomatenmedaillons

Suppe

Weißer Bohnencremesuppe / Speck

Hauptgänge zur Wahl

Kleines gebackenes Schweineschnitzel
frischer Stangenspargel / Buttersauce / Schwenkkartoffeln

Geschmorte Rinderbäckchen
Rotwein-Senfsauce / Blaukraut / Kartoffelknödel

Gemischter Bratenteller
Rahmsauce / frisches Gemüse / Kartoffelkroketten

Schweizer Almschnitzel
Topfen / Speck / Bergkäse / Champignonrahmspätzle

Gemischtes Züricher Geschnetzeltes
Champignons / Bergkäse / Kartoffelrösti

Gebratenes Seehechtfilet
Rieslingsauce / Tomatenpastasotto

Gebratenes Lachsforellenfilet
Lauch / Champignons / Kirschtomaten / Spinat-Linguine

Grillteller von verschiedenen Fischfilets
Kräuterbutter / Grillgemüse / Bratkartoffeln

Gebratener Halloumikäse
Grillgemüse / Tzatziki / knusprige Kartoffelspalten

Knoblauchspaghetti
Kirschtomaten / Paprika / Kapern / rote Zwiebeln / Parmesan

Dessert

Tagesdessert

Vorspeise, Suppe und Salat sind zur Selbstbedienung am Buffet. Hauptgang und Dessert werden von unserem Servicepersonal an Ihrem Tisch serviert. Nicht eingenommene Speisen sind nicht übertragbar.

*Sofern Sie nur **eine Suppe** essen möchten berechnen wir **EUR 4,00 pro Tasse**, bei **Salat EUR 6,50 pro Portion**.*

Bei Feierlichkeiten (z. B. Geburtstagsfeier, Hochzeitstage, usw.)

ab 10 Personen erhöhen sich die oben genannten Preise um EUR 3,00 pro Person.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Hotel Apollo Team!

Bei speziellen Fragen, wenden Sie sich bitte an unseren diätetisch ausgebildeten Küchenmeister, Herrn Franz Striedl.

Bei Umbestellungen oder zusätzlichen Beilagen erlauben wir uns einen Aufschlag von EUR 1,50 zu berechnen!!!

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Servicepersonal.