Mittag im Beizli

Mittwoch bis Freitag 18. bis 20. November 2026

RESTAURANT PONY SIGIGEN

Mittagmenus

Bouillon mit Ei und Saisonsalat

Hit
Ragout
vom Eigenthaler Hirsch
mit Preiselbeerrahmsauce,
Spätzli & Rotkraut

25.50

Pasta
Schupfnudeln
mit Creme fraiche,
Speck, Sauerkraut
und Peterli

20.50

Schnitzel
Schweinsschnitzel paniert
mit Pommes frites
und Gemüse

23.50

Fisch
Saiblingfilet gebraten
auf Peperonata
mit Safransauce
und Reis

27.50

Vegi
Herbstlicher Beilagenteller
mit Rotkraut, Marroni,
Pilzen, Rosenkohl,
Früchten, Pilzhacktätschli,
Kürbis & Spätzli

34.00

Tagesteller

zusätzliche Tagessuppe oder Menusalat 5.00, beides 8.50

Hiesiges
Pfeffer vom Sigiger Reh
mit Speck & Croutons,
Spätzli & herbstlichen Garnituren

38.50

Klassiker
Rendang-Curry
von Eigenthaler Hirsch,
würziges indonesisches Curry
mit Jasminreis

35.50

Herbst
Jäger Pastetli
Reh & Hirschgeschnetzeltes
mit Pilzen und Spätzli,
herbstlich garniert

37.50

Emmer guet
Eigenthaler Hirschburger
im Laugenbrötchen
mit Käse, Speck,
Rotkraut & Pommes frites

28.50

Thai Wok - Rotes Thaicurry mit Gemüse und Jasminreis

mit Pouletbrust 27.50 | mit Black Tiger Crevetten 34.50 | mit Frühlingsrollen 22.50

Wildzeit im Pony - bis Freitag, 20. November 2026

Über Zutaten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne. Unsere Brote & Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt.

Sämtliches Fleisch stammt aus der Schweiz. Saibling aus Island. Crevetten aus Zucht in Vietnam, geführt von Bianchi Seafood Zufikon AG.

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MWST.