

MITTAGSMENUS

11.00 - 14.00 Uhr

MONTAG 17.02.

Blumenkohlcrèmesuppe
Zartes Zürcher-Geschnetzeltes
mit Rösti und glasierten Rüeblì

DIENSTAG 18.02.

Sellerie-Apfelcrèmesuppe
Sautierte Pouletbrust auf Sauce
Hollandaise
serviert mit Ofenkartoffeln und Broccoli

MITTWOCH 19.02.

Tomaten-Basilikumcrèmesuppe
Zartes Rindsgulasch
mit hausgemachten Spätzli
und geschmortem Rotkohl

DONNERSTAG 20.02.

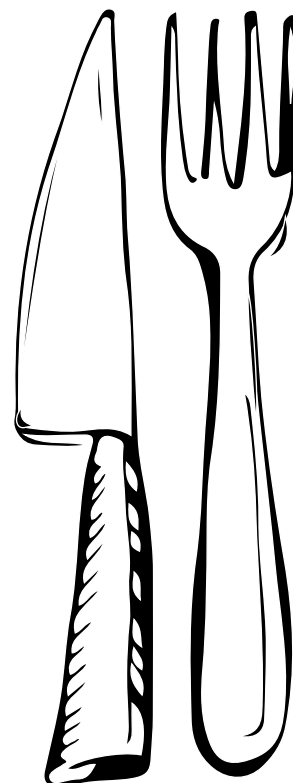
Kürbiscrèmesuppe
Wildschwein-Hacktätschli mit
Preiselbeeren auf
Kartoffelstampf mit Erbsen

FREITAG 21.02.

Pernodcrèmesuppe
Sautiertes Lachsforellenfilet
auf cremigem Safran-Orzo
mit Kräutern und Kefen

SAMSTAG 22.02.

Bouillon mit Flädli
Lasagne al forno mit Ricotta
serviert auf cremiger
Tomatensauce
und dazu Salat vom Buffet



VEGETARISCHE MITTAGSMENUS

MONTAG – MITTWOCH

Tagessuppe
Cremiges Pilzragout serviert auf
hausgemachten Laugen-
Serviettenknödel dazu Salat vom
Buffet

DONNERSTAG – SAMSTAG

Tagessuppe
Sämiges Kürbisrisotto mit
Kürbiskernen und Butternuss-Piccata
garniert mit Ofenkürbisspalten und
frischen Kräutern



WOCHENHIT

Hausgemachte Käsespätzli
mit knusprigen Röstzwiebeln,
Speck und Apfelmus

20.00 Fr.

Portion
20.00 Fr.

1/2Portion
17.00 Fr.

Menü + Beilagensalat
23.00 Fr.

Suppe
3.50 Fr.

Take Away
- 15%

Lachs stammt aus Aquakultur **Italien**
Fleisch ohne Deklaration stammt aus regionaler Schweizer Produktion.
Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte
an unser Servicepersonal.

RESTAURANT10