

# MITTAGSMENUS

11.00 – 14.00 Uhr

## MONTAG 04.08.

Pfifferlingcrèmesuppe  
Zürcher Geschnetzeltes  
mit knuspriger Rösti  
und Broccoli

## DIENSTAG 05.08.

Birnen-Selleriecrèmesuppe  
Rindshackbällchen an Preiselbeersauce  
mit Kartoffelstampf  
und Salat vom Buffet

## MITTWOCH 06.08.

Blumenkohlcrèmesuppe mit Muskat  
Niedergegartes Schweinssnierstück  
auf Thymian-Rahmsauce  
mit Pommes Dauphine und Lauch a la crème

## DONNERSTAG 07.08.

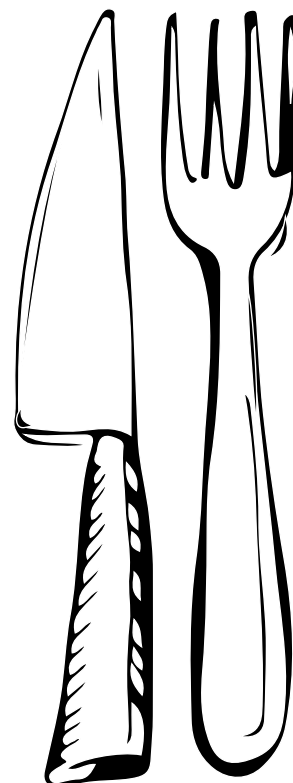
Limettencrèmesuppe  
Thai Curry mit Poulet  
und Asia-Gemüse  
serviert mit Jasminreis

## FREITAG 08.08.

Süßkartoffelcrèmesuppe mit Linsen  
Dorschfilet im Backteig  
auf Erbsenstampf  
mit Salzkartoffeln

## SAMSTAG 09.08.

Erbsencrèmesuppe  
Äpler Magronen  
mit Röstzwiebeln  
und Apfelmus



# VEGETARISCHE MITTAGSMENUS

## MONTAG – MITTWOCH

Tagessuppe  
Udon-Nudelpfanne mit Asia Gemüse  
und knusprige Frühlingsrollen

## DONNERSTAG – SAMSTAG

Tagessuppe  
Rotkohl-Capuns  
auf cremiger Sauce  
dazu Salat vom Buffet



# WOCHENHIT

Knusprige Pinsa  
mit frischem Ruccola, Antipasti  
und Parmaschinken

20.00 Fr.

**Portion**  
20.00 Fr.

**1½Portion**  
17.00 Fr.

**Menü + Beilagensalat**  
23.00 Fr.

**Suppe**  
3.50 Fr.

**Take Away**  
- 15%

Fleisch ohne Deklaration stammt aus regionaler Schweizer Produktion  
Dorsch Nordostatlantik Haken und Leinenfang. Bei Unverträglichkeiten  
oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

RESTAURANT10