

MONTAG

Kürbiscremesuppe

Menü

Rinds-Stroganoff

Hausgemachte Spätzli

Glasierte Kohlrabi

Vegetarisch

Panierter Feta auf Safran-Couscous
mit Datteln, Granatapfel-Kernen und Pistazien,
Kerbelschaum
Blattsalat

Pâtisserie

DIENSTAG

Lauchcremesuppe

Menü

Gebratene Kalbsleberli mit Zwiebeln
und italienischer Petersilie, Rösti-Galetten
Geschmorte Bohnen

Vegetarisch

Strozzapreti (Teigwaren)
mit Mandeln und getrockneten Tomaten
an einer Rahmsauce mit Parmesanspänen
Blattsalat

Rüebli-Schnitte

MITTWOCH

Gebundene Zwiebelsuppe mit Croutons

Menü

Truten-Piccata mit Schinken und Champignons
Weissweinrisotto
Gebratene Zucchini

Vegetarisch

Gebratener Kartoffelreibe-Kuchen
auf Rahmsauerkraut
Frisches Apfelmus

Gebrannte Creme mit Rahm-Dupf

DONNERSTAG

Sellerie-Marronicremesuppe

Menü

Schweinsbratwurst

Rotweinsauce

Polenta und junges Kabis-Gemüse

Vegetarisch

Südtiroler Risotto mit Waldpilzen, Rucola,
Rosmarin, Parmesan und frittiertem Blumenkohl,
Blattsalat

Apfelmakrönli-Törtli

FREITAG

Randencremesuppe mit Sauerrahm

Menü

Gebratenes Saiblingsfilet (ISL)

Sauce-Hollandaise

Pilawreis, Fenchelgemüse

Vegetarisch

Pinsa Flammkuchen Art
mit Creme fraîche, Zwiebeln, Schnittlauch,
Käsemischung, Blattsalat

Marroni-Panna Cotta

SAMSTAG

Schwarzwurzelcremesuppe

Menü

Hausgemachte Rindfleischlasagne
Oregano-Sauce

Broccoli mit Mandelbutter

Vegetarisch

Rösti-Picks mit Frischkäse gefüllt
Ratatouille, Parmesanschaum
Blattsalat

Diplomaten-Creme mit kandierten Früchten

SONNTAG

Indische Currysuppe

Menü

Röstipastetli mit Kalbfleisch, Bratkügel
und Champignons

Erbsli mit Rüebli

Vegetarisch

Trüffelravioli mit Trüffelschaum,
glasierten Marroni und Radicchio
Blattsalat

Kirschtorte

Menü/Vegetarisch CHF 25

Sämtliche Preise inkl. MwSt.

Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Produktion. Allergien oder Unverträglichkeiten berücksichtigen wir sehr gerne. Teilen Sie uns diese beim Bestellen mit.