

	Fleisch-Menü	Fisch-Menü	Vegi-Menü
<b>MO 06.05.</b>			
Suppe	Tomatencremesuppe		
Salat	Fenchelsalat mit Endivie		
Fleisch	Pojarskisteak vom Kalb mit Cognacrahmsauce	Gebratene Lachs-Hechtrolle mit Bärlauchsauce	Käsespätzli mit Kräutern und Zwiebeln
Beilage	Kartoffelstock	Gersotto	
Gemüse	grüne Bohnen	Ofenranden (Fischherkunft: RU/NO)	
Hit 1	Pulled Pork Burger mit Süsskartoffel-Frites und Coleslawsalat 26.00 CHF		
Hit 2	Trofie mit Lauch-Käsesauce und gebratenen Kräutersaitlingen 21.00 CHF		
Hit 3	Gemischter Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren 21.00 CHF		
<b>DI 07.05.</b>			
Suppe	Bündner Gerstensuppe		
Salat	Weisskohlsalat mit Lollosalat		
Fleisch	Hühnerfrikassee	Gebratene Riesengarnelen mit Sauce Aioli	Blätterteigkissen mit Gemüsefüllung
Beilage	Butterreis	Rosmarinkartoffeln	und Kräuterquark
Gemüse	grüne Spargeln	Brokkoli (Fischherkunft: Südwest-Atlantik)	
Hit 1	Pulled Pork Burger mit Süsskartoffel-Frites und Coleslawsalat 26.00 CHF		
Hit 2	Trofie mit Lauch-Käsesauce und gebratenen Kräutersaitlingen 21.00 CHF		
Hit 3	Gemischter Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren 21.00 CHF		
<b>MI 08.05.</b>			
Suppe	Karotten-Ingwercremesuppe		
Salat	Blattsalat mit Gurken		
Fleisch	Rindsiedfleisch mit Meerrettichsauce	Gebratene Riesengarnelen mit Sauce Aioli	Gebackene Ofenauberginen
Beilage	Bouillonkartoffeln	Rosmarinkartoffeln	mit Tomatensauce
Gemüse	Wurzelgemüse	Brokkoli (Fischherkunft: Südwest-Atlantik)	Pilawreis und Kefen
Hit 1	Pulled Pork Burger mit Süsskartoffel-Frites und Coleslawsalat 26.00 CHF		
Hit 2	Trofie mit Lauch-Käsesauce und gebratenen Kräutersaitlingen 21.00 CHF		
Hit 3	Gemischter Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren 21.00 CHF		
<b>DO 09.05.</b>	<b>Auffahrt</b>		
Suppe	Geflügelveloute mit Bärlauch-Griessklösschen		
Salat	Frühlingsalat mit geräuchertem Ricotta und Radieschen		
Fleisch	Rindsfilet mit Cafe de Paris Butter	Gebratener Saibling mit Kräuter-Weissweinsauce	Spinat-Frischkäsefagotelli
Beilage	Kartoffelgratin	Graupen-Risotto	mit Morcheln und grünem Spargel
Gemüse	Frühlingsgemüse	Ofenranden	
Dessert	Rhabarber-Tiramisu	(Fischherkunft: Island)	
<b>FR 10.05.</b>			
Suppe	Brokkolicremesuppe		
Salat	Blattsalat mit Äpfeln und Kürbiskernen		
Fleisch	Pouletschenkelsteak mit Papaya-Tomatensauce	Teriyaki-Lachs (gebraten mit Sojasauce und Mirin)	Frühlingsrollen mit Süss-Sauersauce
Beilage	Knusprige Rosmarin-Knoblauchkartoffeln	pikanter Gurkensalat und Misomayonnaise	auf Glasnudelsalat
Gemüse	Ofenzucchetti	Duftreis (Fischherkunft: Norwegen Aquakultur)	
Hit 1	Profiteroles mit Schokoladenfüllung und Vanillerahm		
Glace	Fior di Latte Glace mit Zimtstreusel		
Hit 1	Pulled Pork Burger mit Süsskartoffel-Frites und Coleslawsalat 26.00 CHF		
<b>SA 11.05.</b>			
Suppe	Gemüsecremesuppe		
Salat	Eichblattsalat mit Croutons		
Fleisch	Schweinsrahmschnitzel mit Pfirsich	Teriyaki-Lachs (gebraten mit Sojasauce und Mirin)	Kokos-Linsencurry
Beilage	Spätzli	pikanter Gurkensalat und Misomayonnaise	mit Tofu
Gemüse	Erbsen	Duftreis (Fischherkunft: Norwegen Aquakultur)	und Dampfkartoffeln
Hit 1	Pulled Pork Burger mit Süsskartoffel-Frites und Coleslawsalat 26.00 CHF		
Hit 2	Trofie mit Lauch-Käsesauce und gebratenen Kräutersaitlingen 21.00 CHF		
Hit 3	Gemischter Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren 21.00 CHF		
<b>SO 12.05.</b>	<b>Muttertag</b>		
Suppe	Gemüsebouillon mit Griessklösschen und Gemüseherzchen		
Salat	Salat von Ochsenherztomaten mit Burrata und Frühlingszwiebeln		
Fleisch	Rosa gegartes Simmentaler Rindsfilet mit Sauce Bearnaise	Gebratenes Zanderfilet	Hausgemachte Agnolotti mit Frischkäsecremefüllung
Beilage	Herzoginkartoffeln	auf Safranrisotto mit frittiertem Rucola	sautierte Morcheln, junge Gartenerbsen
Gemüse	junge Ofenkarotten	grüne Spargeln und konfierte Kirschtomaten	und gebeiztes Eigelb
Dessert	Joghurtherz mit marinierten Erdbeeren und Fior di Latte Glace	(Fischherkunft: Estland)	

**Tagesmenü** mit Suppe oder Salat MO-MI und FR-SA CHF 19.90 / 18.00

**Auffahrtsmenü und Muttertagsmenü:**

2-Gang Menü Fleisch CHF 42.00  
 2-Gang Menü Fisch CHF 38.00  
 2-Gang Menü Vegetarisch CHF 33.00  
 Dessert plus CHF 9.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1.% MwSt.  
 Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.  
 Allergene: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.