

	Fleisch-Menü	Fisch-Menü	Vegi-Menü
MO 21.09.			
Suppe	Brotsuppe mit Schnittlauch und Rahm		
Salat	Blattsalat mit Schwarzwurzeln		
Fleisch	Pastetli mit Kalbfleisch, Champignons und Rahmsauce	Black Tiger Crevetten in Paprikamarinade	Jägerpfanne
Beilage	Pommes frites	Penne an Zitronenrahmsauce	Spätzli
Gemüse	Erbsen	Blattspinat und Kirschtomaten (Fischherkunft: VN)	Rotkraut, Rosenkohl, Pilze und Birne
Hit 3	Salatteller mit Buntbarsch in Alpenpanade dazu Zitronenmayonnaise CHF 27.50		
DI 22.09.			
Suppe	Suppe Bauern Art		
Salat	Eichblattsalat mit Blumenkohl		
Fleisch	Kalbsblankett mit Estragonsauce	Grillierte Dorade mit Weissweinsauce	Gemüsestrudel
Beilage	Wildreis	Fregula Sarda	mit Sauerrahm
Gemüse	Erbsen	Tomatenwürfel mit Oliven (Fischherkunft: GRC)	Salatbeilage
Hit 3	Salatteller mit Buntbarsch in Alpenpanade dazu Zitronenmayonnaise CHF 27.50		
MI 23.09.			
Suppe	Rindfleischbouillon mit Backerbsen		
Salat	Blattsalat mit Gurken, Ananas und Joghurt		
Fleisch	Grillschnecke mit Kräuterbutter	Grillierte Dorade mit Weissweinsauce	Pappardelle an Zitronenrahmsauce
Beilage	Kartoffelsalat und Salatbouquet	Fregula Sarda	Gemüsestreifen mit Salbei
Gemüse		Tomatenwürfel mit Oliven (Fischherkunft: GRC)	Parmesan
Hit 3	Salatteller mit Buntbarsch in Alpenpanade dazu Zitronenmayonnaise CHF 27.50		
DO 24.09.			
Suppe	Meerrettichsuppe mit Rahm und Schnittlauch		
Salat	Blattsalat mit Radieschen		
Fleisch	Pulled Pork mit Barbecuesauce	Grillierte Dorade mit Weissweinsauce	Empanadas mit Knobli Aioli
Beilage	Röstikroketten	Fregula Sarda	Spanische Teigtasche mit Gemüsefüllung
Gemüse	Coleslaw	Tomatenwürfel mit Oliven (Fischherkunft: GRC)	und frischer Tomatensalsa
Hit 3	Salatteller mit Buntbarsch in Alpenpanade dazu Zitronenmayonnaise CHF 27.50		
FR 25.09.			
Suppe	Currycremesuppe mit Mungosprossen		
Salat	Blattsalat mit Croutons		
Fleisch	Poulet Sweet-Sour	Gebratener Zander an Meerrettichsauce	Falafel mit eingelegten Zwiebeln
Beilage	Jasminreis	Randenrisotto	Hummus mit Pitabrot und Kräutersalat
Gemüse	Baby Mais, Kefen, Peperoni, Okra	glasierte Edamame (Fischherkunft: ESTL)	
Hit 3	Salatteller mit Buntbarsch in Alpenpanade dazu Zitronenmayonnaise CHF 27.50		
SA 26.09.			
Suppe	Gemüsecremesuppe		
Salat	Blattsalat mit Himbeeren		
Fleisch	Hirschragout	Gebratener Zander an Meerrettichsauce	Polenta-Pizza
Beilage	Butterspätzli	Randenrisotto	Mozzarella, Tomatensauce, Basilikum
Gemüse	Rosenkohl	glasierte Edamame (Fischherkunft: ESTL)	Aubergine, Tomate
Hit 3	Salatteller mit Buntbarsch in Alpenpanade dazu Zitronenmayonnaise CHF 27.50		
SO 27.09.			
Suppe	Blumenkohlcremesuppe		
Salat	Blattsalat mit Parmesan und Speck		
Fleisch	Rindsragout bourguignon (Speck, Silberzwiebel, Champignons)	Gebratener Zander an Meerrettichsauce	Hausgemachte Quarkpizokel
Beilage	Quarkpizokel	Randenrisotto	mit Schmelzzwiebeln, Gruyere, Apfelwürfeln
Gemüse	Schmorgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch)	glasierte Edamame (Fischherkunft: ESTL)	und gebratenen Pilzen
Hit 3	Salatteller mit Buntbarsch in Alpenpanade dazu Zitronenmayonnaise CHF 27.50		

Tagesmenü mit Suppe oder Salat MO-SA CHF 19.90 / 18.00

Menü am Sonntag mit Suppe oder Salat CHF 29.00 / 27.00

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.