

	Fleisch-Menü	Fisch-Menü	Vegi-Menü
MO 09.06.	Pfingstmontag		
Suppe	Gemüsebouillon mit Griessklösschen		
Salat	Frühlingssalat mit Radieschen und Kürbiskernen		
Fleisch	Rindsfilet mit kräftigem Rotweinjus	Gebratenes Saiblingsfilet mit Safransauce	Zucchini-piccata mit Tomatensugo
Beilage	Herzoginkartoffeln	Gersotto	Weissweinsrisotto mit gebratenen Waldpilzen
Gemüse	grüne Spargel	Mandelspinat	
Dessert	Erdbeertrifle mit Ricotta und Haferflockencrumble	(Fischherkunft: ISL)	
	2-Gang Festtagsmenü Fleisch: CHF 44.00 2-Gang Festtagsmenü Fisch: CHF 39.00 2-Gang Festtagsmenü Vegi: CHF 33.00		
DI 10.06.			
Suppe	Gebrannte Griesssuppe		
Salat	Mischsalat mit Ei		
Fleisch	Kalbsschulterbraten mit Morchelrahmsauce	Zanderknusperli mit Tartarsauce	Spätzlipfanne mit Frühlingsgemüse
Beilage	Kartoffelgratin	Salzkartoffeln	und frittiertem Rucola
Gemüse	Vanillekarotten	Mandelspinat (Fischherkunft: EST)	
Hit 3	Salatteller mit gebratenem Pouletbrüstchen und Kräuterbutter 21.00 CHF		
MI 11.06.			
Suppe	Kartoffelsuppe mit Majoran		
Salat	Blattsalat mit Mozzarellaperlen		
Fleisch	Schweinhalsbraten aus dem Ofen mit Senfsauce	Zanderknusperli mit Tartarsauce	Mediterrane Gemüsequiche
Beilage	Polenta	Salzkartoffeln	mit Cherrytomaten und Sauerrahm
Gemüse	Krautstiele a la creme	Mandelspinat (Fischherkunft: EST)	mit Salatbouquet
Hit 3	Salatteller mit gebratenem Pouletbrüstchen und Kräuterbutter 21.00 CHF		
DO 12.06.			
Suppe	Karottensuppe		
Salat	Maissalat mit Blattsalat		
Fleisch	Pouletschenkelsteak mit fruchtiger Tomatensauce	Zanderknusperli mit Tartarsauce	Mit Spinat und Ricotta gefüllte Cannelloni
Beilage	Quinoa	Salzkartoffeln	überbacken mit Käsesauce
Gemüse	Blumenkohl mit Petersilie	Mandelspinat (Fischherkunft: EST)	
Hit 3	Salatteller mit gebratenem Pouletbrüstchen und Kräuterbutter 21.00 CHF		
FR 13.06.			
Suppe	Süsskartoffelcremesuppe mit Kafirlimone		
Salat	gekochter Karottensalat auf Eichblatt		
Fleisch	Rindshackbraten mit Senfsauce	Zanderknusperli mit Tartarsauce	Sellerieschnitzel mit Zitronenmayonnaise
Beilage	Stampfkartoffeln	Salzkartoffeln	Countrykartoffeln
Gemüse	Brokkoli	Mandelspinat (Fischherkunft: EST)	Ofenkarotten
Hit 3	Salatteller mit gebratenem Pouletbrüstchen und Kräuterbutter 21.00 CHF		
SA 14.06.			
Suppe	Gemüsecremesuppe		
Salat	Weisser Bohnensalat mit Kräutern und Lollo		
Fleisch	Indisches Lammragout in Spinatsauce	Zanderknusperli mit Tartarsauce	Gebratene Quornschnitzel mit Rahmsauce
Beilage	mit gedämpftem Reis	Salzkartoffeln	Nudeln
Gemüse	Bohnen	Mandelspinat (Fischherkunft: EST)	gedünsteter Blattspinat
Hit 3	Salatteller mit gebratenem Pouletbrüstchen und Kräuterbutter 21.00 CHF		
SO 15.06.			
Suppe	Rindsbouillon mit Eierstich		
Salat	Blattsalat mit Selleriesalat		
Fleisch	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	Zanderknusperli mit Tartarsauce	Gemüse-Blätterteigkissen mit Schafskäse
Beilage	Butterrösti	Salzkartoffeln	auf Rahmwirz
Gemüse	glasierte Karotten mit Petersilie	Mandelspinat (Fischherkunft: EST)	
Hit 3	Salatteller mit gebratenem Pouletbrüstchen und Kräuterbutter 21.00 CHF		

Tagesmenü mit Suppe oder Salat DI-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.