

	Fleisch-Menü	Fisch-Menü	Vegi-Menü
MO 18.11.			
Suppe	Selleriecremesuppe		
Salat	Blattsalat mit Äpfeln und Kürbiskernen		
Fleisch	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	Gebackenes Schollenfilet mit Sauce Tartare	Sellerie-Piccata mit Tomatensauce
Beilage	Rösti	Dampfkartoffeln	Teigwaren und Ofenaubergine
Gemüse	Karotten	Brokkoli (Fischherkunft: Nord-Ost-Atlantik)	
Hit 1	Hirschkraut mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Mirzaapfel 35.00		
Hit 2	Hausgemachte Pasta mit Kalbsschulterfüllung, Rosenkohl und Cranberries 28.00		
Hit 3	Winterlicher Salatteller mit Ziegenfrischkäse und eingelegtem Kürbis 20.00		
DI 19.11.			
Suppe	Tomatensuppe		
Salat	Zucchettisalat mit Blattsalat		
Fleisch	Moussakka mit Rindshackfleisch	Gebratene Lachs-Hechtrolle mit Peperonisauce	Gemüsestrudel mit Frankfurter grüner Sauce
Beilage	überbacken mit Feta und Joghurt	lauwarmer Graupensalat	Salatbouquet
Gemüse		Geschmorter Fenchel mit Oliven (Fischherkunft: NO / RU)	
Hit 1	Hirschkraut mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Mirzaapfel 35.00		
Hit 2	Hausgemachte Pasta mit Kalbsschulterfüllung, Rosenkohl und Cranberries 28.00		
Hit 3	Winterlicher Salatteller mit Ziegenfrischkäse und eingelegtem Kürbis 20.00		
MI 20.11.			
Suppe	Rindsbouillon mit Flädli		
Salat	Blattsalat mit Peperoni		
Fleisch	Pouletfrikassee	Gebratene Lachs-Hechtrolle mit Peperonisauce	Fried Rice
Beilage	Nudeln	lauwarmer Graupensalat	Gebratener Reis mit Gemüse, Ei und Tofu
Gemüse	Romanesco	Geschmorter Fenchel mit Oliven (Fischherkunft: NO / RU)	
Hit 1	Hirschkraut mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Mirzaapfel 35.00		
Hit 2	Hausgemachte Pasta mit Kalbsschulterfüllung, Rosenkohl und Cranberries 28.00		
Hit 3	Winterlicher Salatteller mit Ziegenfrischkäse und eingelegtem Kürbis 20.00		
DO 21.11.			
Suppe	Linsencremesuppe		
Salat	Blattsalat mit Ofengemüse		
Fleisch	Lammspiesse mit Knoblauchmayonnaise	Gebratene Lachs-Hechtrolle mit Peperonisauce	Mediterraner Gemüsekekuchen
Beilage	Brätlerkartoffeln	lauwarmer Graupensalat	mit Joghurdip
Gemüse	Grüne Bohnen	Geschmorter Fenchel mit Oliven (Fischherkunft: NO / RU)	
Hit 1	Hirschkraut mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Mirzaapfel 35.00		
Hit 2	Hausgemachte Pasta mit Kalbsschulterfüllung, Rosenkohl und Cranberries 28.00		
Hit 3	Winterlicher Salatteller mit Ziegenfrischkäse und eingelegtem Kürbis 20.00		
FR 22.11.			
Suppe	Brokkolisuppe		
Salat	Nüsslersalat mit Croutons		
Fleisch	Kaninchenragout (UNG)	Gebratenes Zanderfilet mit Kräuter-Weissweinsauce	Gefüllte Zucchini mit Ofenkartoffeln
Beilage	Kartoffelstock	auf Lauchrisotto mit Randenchips	und Kräuter-Sauerrahm
Gemüse	Wurzelgemüse	(Fischherkunft: Estland)	
Hit 1	Hirschkraut mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Mirzaapfel 35.00		
Hit 2	Hausgemachte Pasta mit Kalbsschulterfüllung, Rosenkohl und Cranberries 28.00		
Hit 3	Winterlicher Salatteller mit Ziegenfrischkäse und eingelegtem Kürbis 20.00		
SA 23.11.			
Suppe	Gemüsecremesuppe		
Salat	Blattsalat mit Mozzarellaperlen		
Fleisch	Hackbraten (Schwein/Rind) mit Pilzrahmsauce	Gebratenes Zanderfilet mit Kräuter-Weissweinsauce	Gebackene Champignons
Beilage	Polenta	auf Lauchrisotto mit Randenchips	auf Mischgemüse
Gemüse	Karotten und Erbsen	(Fischherkunft: Estland)	mit Kräuterquark
Hit 1	Hirschkraut mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Mirzaapfel 35.00		
Hit 2	Hausgemachte Pasta mit Kalbsschulterfüllung, Rosenkohl und Cranberries 28.00		
Hit 3	Winterlicher Salatteller mit Ziegenfrischkäse und eingelegtem Kürbis 20.00		
SO 24.11.			
Suppe	Knoblauchcremesuppe		
Salat	Eisbergsalat mit Ei		
Fleisch	Wildschweinragout (Tschechien)	Gebratenes Zanderfilet mit Kräuter-Weissweinsauce	Pochiertes Ei mit Sauce Hollandaise
Beilage	Schupfnudeln	auf Lauchrisotto mit Randenchips	auf Spinat
Gemüse	Rotkraut	(Fischherkunft: Estland)	mit Herzoginkartoffeln
Hit 1	Hirschkraut mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Mirzaapfel 35.00		
Hit 2	Hausgemachte Pasta mit Kalbsschulterfüllung, Rosenkohl und Cranberries 28.00		
Hit 3	Winterlicher Salatteller mit Ziegenfrischkäse und eingelegtem Kürbis 20.00		

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.