

	Fleisch-Menü	Fisch-Menü	Vegi-Menü
<b>MO 8.06.</b>			
Suppe	Maiscremesuppe mit Limette		
Salat	Blattsalat mit Ofengemüse		
Fleisch	Pouletgeschnetzelttes in Currysauce	grillierte Dorade mit Weissweinsauce	Gefüllte Auberginenrollen mit Ricotta
Beilage	Jasminreis mit Gemüsebrunoise	Fregula Sarda	Tomatensugo, frittierte Kapern und Parmesanchip
Gemüse	Früchtespiesschen	Tomaten und Oliven (Fischherkunft: GRC)	
Hit 3	Salatteller mit grilliertem Rindsentrecote und Kräuterbutter CHF 32.00		
<b>DI 9.06.</b>			
Suppe	Blumenkohlcremesuppe mit Croutons		
Salat	Mischsalat mit Tomaten und Basilikum		
Fleisch	Kalbshals-Caprese mit Jus	Barschknusperli mit Alpenpanade und Sauce Tartare	Mezzaluna Pasta mit Steinpilzfüllung
Beilage	Hausgemachte Gnocchi	Salzkartoffeln	Erbsensauce, Gartenkresse
Gemüse	Peperonata	Spinatkugel mit Mandelblätter (Fischherkunft: ID)	und geschmorter Radicchio rosso
Hit 3	Salatteller mit grilliertem Rindsentrecote und Kräuterbutter CHF 32.00		
<b>MI 10.06.</b>			
Suppe	Gemüse-Safranbouillon mit Teigwaren		
Salat	Bohnensalat mit Blattsalat		
Fleisch	Cordon bleu vom Schwein mit Cocktailsauce	Barschknusperli mit Alpenpanade und Sauce Tartare	Frittierte Artischocken auf Frankfurter grüner Sauce
Beilage	Röstikroketten	Salzkartoffeln	Onsen-Ei (Wachweich)
Gemüse	Ofentomaten mit Brösel	Spinatkugel mit Mandelblätter (Fischherkunft: ID)	Zucchettisalat und Pistazien
Hit 3	Salatteller mit grilliertem Rindsentrecote und Kräuterbutter CHF 32.00		
<b>DO 11.06.</b>			
Suppe	Knoblauchcreme-Suppe		
Salat	Blattsalat mit Wassermelone und Feta		
Fleisch	Suppenhuhn Hackbraten Rahmsauce	Barschknusperli mit Alpenpanade und Sauce Tartare	Grillierter Halloumi
Beilage	Kräuterrisotto	Salzkartoffeln	Bulgur mit Apfelwürfeln und Minze
Gemüse	Vanillekarotten	Spinatkugel mit Mandelblätter (Fischherkunft: ID)	Quarkdip mit Safran
Hit 3	Salatteller mit grilliertem Rindsentrecote und Kräuterbutter CHF 32.00		
<b>FR 12.06.</b>			
Suppe	Suppe Bauernart		
Salat	Frühlingssalat mit Gurken-Ananassalat		
Fleisch	Rindsgeschnetzelttes Stroganoff	Lachssteak mit Haut	Frühlingsrollen gefüllt mit Edamame und Pilzen
Beilage	Kartoffelstock	Pappardelle an Zitronenrahmsauce	Couscous
Gemüse	Romanesco	Fenchel, Kapern und Frühlingszwiebeln (Fischherkunft: NW)	Kochpapaya-Salat mit Erdnüssen
Hit 3	Salatteller mit grilliertem Rindsentrecote und Kräuterbutter CHF 32.00		
<b>SA 13.06.</b>			
Suppe	Gemüsecremesuppe		
Salat	Randensalat mit Apfel auf Blattsalat		
Fleisch	Rindhackbällchen mit Sauce-Puttanesca (Tomaten, Oliven)	Lachssteak mit Haut	Weissweinrisotto
Beilage	Penne	Pappardelle an Zitronenrahmsauce	gebratene Pilze und Romanesco
Gemüse	Fenchel aus dem Ofen	Fenchel, Kapern und Frühlingszwiebeln (Fischherkunft: NW)	Parmesan
Hit 3	Salatteller mit grilliertem Rindsentrecote und Kräuterbutter CHF 32.00		
<b>SO 14.06.</b>			
Suppe	Hühnerboullion mit Eierstich		
Salat	Blattsalat mit Selleriesalat		
Fleisch	Lammnierstück in Kräuterkruste mit fruchtiger Peperonisauce	Pappardelle an Zitronenrahmsauce	Caramelle (gefüllte Pasta mit Ricotta und Zitrone)
Beilage	Quinoa mit Kräutern	Fenchel, Kapern und Frühlingszwiebeln	Sauce aus grünen Erbsen
Gemüse	glasierte Bohnen	(Fischherkunft: NW)	Salbei-Butter, Fenchel und Petersillie
Hit 3	Salatteller mit grilliertem Rindsentrecote und Kräuterbutter CHF 32.00		

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

Menü am Sonntag mit Suppe oder Salat CHF 29.00 / 27.00