

Tagesmenü Montag, 23.06.2025 Suppe und/oder Salat vom Büffet Gemüse Bouillon ***** Gruss aus der Küche ***** Menü 1 Sautiertes Truthahnschnitzel mit Café de Paris Sauce, Knusperkartoffeln und Zucchetti ***** Menü 2 Gebratenes Lachsfilet auf Cous Cous dazu Peperoni Letscho *****	Tagesmenü Dienstag, 24.06.2025 Suppe und/oder Salat vom Büffet Buchstabensuppe mit Schnittlauch ***** Gruss aus der Küche ***** Menü 1 Gebackene Schweinshuft Louisiana Style mit Cajun Dip dazu Kreolischer-Gemüsereis ***** Menü 2 Sautierter Dorschrücken an Pernodsauce dazu Dampfkartoffeln und Knackerbsen *****	Tagesmenü Mittwoch, 25.06.2025 Suppe und/oder Salat vom Büffet Champignon Cremesuppe ***** Gruss aus der Küche ***** Menü 1 Magronen an Schmorsauce dazu confierte Cherry Tomaten, Zucchettiwürfel und Parmesan ***** Menü 2 Meerfischer Rendzvous an Dillsauce auf Toastbrot mit feinem Gemüse *****	Tagesmenü Donnerstag, 26.06.2025 Suppe und/oder Salat vom Büffet Geflügel Cremesuppe mit Pouletwürfeln ***** Gruss aus der Küche ***** Menü 1 Schweins Piccata Milanese an Madeira Jus dazu Parmesanrisotto und Tagesgemüse ***** Menü 2 Gebratenes Forellenfilet mit Weissweinsauce dazu Wildreis und Lauch *****	Tagesmenü Freitag, 27.06.2025 Suppe und/oder Salat vom Büffet Basler Mehlsuppe ***** Gruss aus der Küche ***** Menü 1 Pouletschenkel Ragout an Waldpilzsauce dazu Teigwaren und glasierte Karotten ***** Menü 2 Gebackenes Goldbuttfilet mit Limettenmayo dazu Salzkartoffeln und Lattich *****
 Vitalmenü Marokkanisches Cous Cous mit Peperoni und Muhammara Dip	 Vitalmenü Vegetarisches Jambalaya, Reis-Gemüsepfanne mit schwarzen Bohnen und Koriander	 Vitalmenü Kräutercrêpes gefüllt mit cremigem Waldpilzragout und Broccoli	 Vitalmenü Reichhaltiges Gemüse- Risotto mit Parmesanspänen	 Vitalmenü Röstitasche gefüllt mit Frischkäse auf feinen Gemüsejulienne à la Crème
***** Menü 4 Zwiebelrostbraten vom Hohrücken an kräftiger Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Broccoli mit Mandeln ***** Tagesdessert Cassata mit Früchtegarnitur	***** Menü 4 Geschnetzeltes Zürcher Art an Champignonsrahmsauce dazu Röstitaler und Marktgemüse ***** Tagesdessert Profiteroles mit Rahm und Beeren	***** Menü 4 Westschweizer Lammgigot an Thymian Jus dazu Bäckerinnenkartoffeln und grüne Bohnen ***** Tagesdessert Frische Erdbeeren mit Rahm und Minze	***** Menü 4 Rosa gebratener Kalbshuftdeckel an Madeira Rahmsauce dazu Tagliatelle und Sommergemüse ***** Tagesdessert Coupe Bellini mit Nektarinen- Salat und Pistazienglace	***** Menü 4 Grillteller "Argentina" mit Fleisch und Wurst dazu Süsskartoffel Fries und Ofengemüse ***** Tagesdessert Crèmeschnitte mit Rahm

Unsere Weinempfehlungen

Weisswein Sancerre AOC LA Vigne Blanche Henri Bourgeois 1 dl CHF 7.00	Rotwein Primitivo di Manduria DOP Masseria Pietrosa 1 dl CHF 6.90	 Vitalmenü kombinierbar mit: Kalbsschnitzel 12.50 marinierte Pouletfilets 9.00 Tagesfisch 10.00	 Erklärung Vitalmenü Unser Vitalmenü soll zum Wohl Ihrer Gesundheit beitragen. Bei diesem Gericht achten wir speziell darauf, dass der Säuren-Basen-Haushalt stimmt. Lassen Sie sich von diesem gesunden Gaumenschmaus verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.
--	--	--	--