

Tagesmenü Montag, 19. Februar 2024	Tagesmenü Dienstag, 20. Februar 2024	Tagesmenü Mittwoch, 21. Februar 2024	Tagesmenü Donnerstag, 22. Februar 2024	Tagesmenü Freitag, 23. Februar 2024
<p>Suppe und/oder Salat vom Büffet Karotten-Kokossuppe</p> <p>*****</p> <p>Gruss aus der Küche</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 Gebackener Pouletschenkel Süss Sauer dazu gebratener Reis und Wokgemüse mit Sprossen</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 Sautiertes Barschfilet (Tilapia) mit Limettenespuma dazu Süsskartoffelpüree und Stangensellerie</p> <p>*****</p>	<p>Suppe und/oder Salat vom Büffet Bouillon mit Backerbsen</p> <p>*****</p> <p>Gruss aus der Küche</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 Adrio aus dem Ofen mit Zwiebelsauce, Käse-Hörnli und Kräutertomate</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 Sautiertes Doradenfilet, Knoblauch-Olivenbutter Sauce dazu Risoni und Peperonata</p> <p>*****</p>	<p>Suppe und/oder Salat vom Büffet Erbsencremesuppe</p> <p>*****</p> <p>Gruss aus der Küche</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce dazu Röstigaletten und Bodenreben</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 Gebackenes Fischfilet mit Sauce Tartar dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat</p> <p>*****</p>	<p>Suppe und/oder Salat vom Büffet Kartoffel Lauch Suppe</p> <p>*****</p> <p>Gruss aus der Küche</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 Duo vom Braten an Metzgersauce dazu Kroketten und Kümmelkraut</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 Zanderfilet-Bordelaise mit Kräuterkruste an Pilaw Reis und Wurzstreifen</p> <p>*****</p>	<p>Suppe und/oder Salat vom Büffet Hirsuppe</p> <p>*****</p> <p>Gruss aus der Küche</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 Hausgemachter Hackbraten an Portweinrahmsauce dazu Kartoffel-Schnittlauchstampf und Blumenkohl "polnische Art"</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 Duo vom Salm und Dorsch, rosa Pfeffer-Papaya-Chutney dazu Fregola Sarda und Senfkohl</p> <p>*****</p>
<p>i Vitalmenü Capeletti Caprese an rezyklierter Tomatensauce mit Gemüsejulienne und gehobeltem Parmesan</p>	<p>i Vitalmenü Gemüseschnitzel mit Dampfkartoffeln an Rahmsauce</p>	<p>i Vitalmenü Risottobällchen auf glasiertem Marktgemüse an Peperonicoullis</p>	<p>i Vitalmenü Vollkornspiralen an Linsen-Bolognese, Kräutern und Zucchettiwürfeln</p>	<p>i Vitalmenü Semmelknödel mit Bröseln auf cremigen Waldpilz Gemüseragout</p>
<p>*****</p> <p>Menü 4 Rindsschmorschnitzel an kräftiger Barolojus mit Speck und Oliven, dazu Ribelmals und Peperoni</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert Ovomaltinemousse mit Zwetschgen</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 Königsberger Klopse (Kalb) mit Kapernsauce, Selleriestampf und Cocobohnen</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert Pistazienglacé auf Himbeercoulis</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 Kalbsschnitzel mit Zitronensauce dazu Butternudeln und Broccoli mit Brunoise</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert Latte Macchiato Dessert im Glas</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 Rindfleischpfeffer an kräftiger Rotweinsauce dazu Spätzli und Rotkraut</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert Kiwitörtli mit Rahm</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 Kalbsfrikassee mit Kräutern dazu Lyoner Kartoffeln und Vichy Karotten</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert Fruchtsalat mit Himbeersorbet</p>

Unsere Weinempfehlungen

<p>Weisswein</p> <p>Bianco Merlot Cantina Mendrisio</p> <p>1 dl CHF 6.20</p>	<p>Rotwein</p> <p>Merlot Ticino Cantina Mendrisio</p> <p>1 dl CHF 6.90</p>	<p>i Vitalmenü kombinierbar mit:</p> <p>Kalbsschnitzel Alpstein-Pouletfilet Fangfrischem Tagesfisch</p>	<p>i Erklärung Vitalmenü</p> <p>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.</p>
---	---	---	--