

Tagesmenu
Samstag, 24. Februar 2024

Suppe und/oder Salat vom Büffet
Paprika Krautsuppe

Gruss aus der Küche

Menü 1
Gesottener Kalbskopf
an Vinaigrette dazu
Dampfkartoffeln und
Dörrbohnen

Menü 2
Rotzungenstreifen Murat
(Artischocken, Schmelztomaten)
mit Kräuterreisköpfler und Kefen

Vitalmenü
Fondue Quiche
mit Chicorée Salat

Menü 4
Grill-Teller mit
Whisky-Vanille-Butter
Süsskartoffel Fries
und Ofengemüse

Tagesdessert
Blutorangen Tiramisu

Tagesmenu
Sonntag, 25. Februar 2024

Suppe und/oder Salat vom Büffet
Consommé mit Griessklösschen

Gruss aus der Küche

Menü 1
Toast Hawaii
mit Ananas, Schinken und
Raclette Käse überbacken

Menü 2
Sautiertes Eglifilet
mit Butter und Mandeln
dazu Pommes Chateau
und Blattspinat

Vitalmenü
Hausgemachter Gemüsetrudel
auf feinem Gemüseallerlei

Menü 4
Rindsfiletwürfel an
Pommerysauce
dazu Mascaronerisotto
und Broccoli mit Mandeln

Tagesdessert
Sonntagsdesserteller

Unsere Weinempfehlungen

Weisswein

Bianco Merlot
Cantina Mendrisio

1 dl CHF 6.20

Rotwein

Merlot Ticino
Cantina Mendrisio

1 dl CHF 6.90

Vitalmenü
kombinierbar mit:
Kalbsschnittel
Alpstein-Pouletfilet
Fangfrischem Tagesfisch

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.