

Tagesmenu
Samstag, 26. April 2025

Suppe und/oder Salat vom Büffet
Rindskraftbrühe mit Fideli

Gruss aus der Küche

Menü 1
Gebackener Kalbskopf
mit Remouladensauce
dazu Bratkartoffeln
und saures Gemüse

Menü 2
Goldbuttfilet
an Pernod-Rahmsauce dazu
Kräuter Reis und
Fave Bohnen

Vitalmenü
Zucchini-Piccata
an Tomatensugo
dazu Kartoffelkugeln

Menü 4
Kalbsblankett mit
Artischocken
dazu Kräuterreis und
Marktgemüse

Tagesdessert
Rhabarberstreuselkuchen mit
Erdbeersorbet

Tagesmenu
Sonntag, 27. April 2025

Suppe und/oder Salat vom Büffet
Frühlingshafte Minestrone

Gruss aus der Küche

Menü 1
Croque Monsieur
Schinken-Käsetoast Sandwich
mit Kresse dazu Chicoree Salat

Menü 2
Saiblingsfilet Zuger Art
an weisser Eschalotten-Rahmsauce
dazu Salzkartoffeln und
grüner Spargel

Vitalmenü
Cremige Polenta
mit Mascarpone dazu
gebratene Champignons und Spinat

Menü 4
Brasato alla Barolo
Gespickte Rindsschulter an kräftiger Rotweinsauce
dazu Linth Mais Bramata Polenta
und grüner Spargel

Tagesdessert
Sonntags Dessert

Unsere Weinempfehlungen

Weisswein

Mont sur Rolle
la Cote AOC

1 dl CHF 7.00

Rotwein

Primitivo di Manduria DOP
Masseria Pietrosa

1 dl CHF 6.90

Vitalmenü
kombinierbar mit:
Kalbsschnitzel
mariniertes Pouletfilet
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.