

	Montag 23.	Dienstag 24.	Mittwoch 25.	Donnerstag 26.	Freitag 27.	Samstag 28.	Sonntag 29.
Tages- suppe	Rindsbouillon mit Backerbsen <i>oder</i>	Spargelcrèmesuppe <i>oder</i>	Gemüse-Currysuppe <i>oder</i>	Fenchel-Orangensuppe mit Pernod <i>oder</i>	Weisse Bohnensuppe mit Thymian <i>oder</i>	Basler Mehlsuppe <i>oder</i>	Sellerie-Apfelsuppe <i>oder</i>
Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
Vorspeise	*** Poulet-Currysalat mit Früchtespiess	*** Spargelsaisonende Spargelquiche mit Zwiebelconfit und marinierten Tomatenwürfeln	*** Sautierte Oktopus-Arme (Spanien) mit mediterranem Gemüsesalat	*** Kleiner Vorspeiseteller mit Blätterteiggebäck	*** Kalbslebergeschnetzeltes mit sommerlichem Blattsalat und Senf-Vinaigrette	*** Trüffel-Risotto mit gehobelter Belperknolle	*** Vegetarische Capuns mit Parmesanrahmsauce und Röstzwiebeln
Menü 1 Fleisch	*** Rindsgeschnetzeltes Stroganow mit Paprikarahmsauce Pizzokel und Broccoli	*** Helles Kalbsvoren mit Kartoffelstock und weissen- und grünen Spargeln	*** Emmentaler Brätschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites und Bohnen	*** Spaghetti Bolognese (Rind) mit Parmesan	*** Pouletbrust im Kräutermantel mit Pilzsauce Bratkartoffeln und Romanesco	*** Tessiner Braten vom Schwein mit Polenta und Ratatouille	*** Duett vom Rind mit Morchelsauce Kartoffelgratin und sommerlichem Gemüse
Menü 2 Vegi	<i>oder</i> Pizzokel-Gemüsepfanne mit Pilzen und Käse	<i>oder</i> Weisse- und grüne Spargeln mit Butterschaum Kartoffelstock und panierten Blumenkohlröschen	<i>oder</i> Rösti-Pastetli mit Eierschwämmli- Gemüsefüllung und Erbsenpüree	<i>oder</i> Spaghetti Napoli (Tomatensauce) mit Parmesan	<i>oder</i> Rotes-Linsencurry mit Gurken-Kreuzkümmel- Joghurt und Falafelbällchen	<i>oder</i> Vegi-Tätschli mit Kressepesto marinierter Brunnenkresse und Ratatouille	<i>oder</i> Gemüse-Kartoffelgratin mit Peperonisauce und mariniertem Rucola
Menü 3 Fisch	<i>oder</i> Grilliertes Saiblingsfilet mit Zitronenbutter und Süsskartoffel-Peperoni- Gemüse	<i>oder</i> Sautierte Lachstranche mit Butterschaum Spargel-Ravioli und Spargelspitzen	<i>oder</i> Felchen-Knusperli mit Remouladensauce Pommes frites und Erbsenpüree	<i>oder</i> Pochiertes Lachsforellenfilet mit Safransauce Salzkartoffeln und Ofentomate	<i>oder</i> Heilbutt-Tranche im Sesammantel (Frankreich) mit rotem Linsencurry Gurken-Kreuzkümmel-Joghurt und Limettenschnitz	<i>oder</i> Sautiertes Zanderfilet mit Kressepesto Lauch-Kartoffelragout und marinierter Brunnenkresse	<i>oder</i> Forellenfilet mit Mandel-Nussbutter Kräuter-Reis und sommerlichem Gemüse
Dessert	*** Schoggi-Flan mit Ananas-Mangosalat	*** Sorbet und Glace Karrussel mit Schuss	*** Exotischer Fruchtsalat	*** Zitronencake mit Schlagrahm	*** Dessert-Variation aus der Sphinxmatte Patisserie	*** Joghurt-Aprikosenmousse mit frischen Aprikosen	*** Erdbeer-Cheesecake mit Minze und frischen Erdbeeren

Alle 2-Gang-Menüs enthalten: Tagessuppe oder Bistrosalat, Hauptgang und 2.5dl Wasser mit oder ohne Kohlensäure

2-Gang-Menü Fleisch oder Vegetarisch

2-Gang-Menü Fisch

2-Gang-Menü Wochenhit

CHF 24.00

CHF 26.00

Nach Angebot

WOCHEN-HIT

Wurst-Käsesalat
garniert mit bunten Salaten
dazu Pommes frites

Am Wochenende gelten andere Preise.

Für Informationen zu Allergene in den Gerichten steht Ihnen gern unser Servicepersonal zur Verfügung.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch, Brote und Gebäcke sofern dies nicht anders deklariert ist.