

	Montag 16.	Dienstag 17.	Mittwoch 18.	Donnerstag 19.	Freitag 20.	Samstag 21.	Sonntag 22.
Tages- suppe	Kartoffel-Lauchsuppe <i>oder</i>	Gemüsecrèmesuppe <i>oder</i>	Suppe Bauern Art (vegetarisch) <i>oder</i>	Rotkabisuppe mit Crème fraîche <i>oder</i>	Broccolicrèmesuppe <i>oder</i>	Pilzcrèmesuppe <i>oder</i>	Parmesansuppe <i>oder</i>
Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
Vorspeise	*** Gebackene Zucchini-Blüten mit Zitronenmayonnaise und rotem Quinoasalat	*** Kleines Fondue mit Ruchbrotwürfel Essiggurken und Silberzwiebeln	*** Walliser Cholera (mit Kartoffeln und Gemüse gefüllter gedeckter Kuchen) mit Sauerrahmdip	*** Mexikanischer Salat mit Tortilla-Chips	*** Bündner Teller mit Fleisch und Käse garniert mit Nüssen und Trauben	*** Tranchen vom Schweinsfilet im Rohschinkenmantel mit Linsen-Mais-Couscous und Avocadocrème	*** Nüsslisalat mit Ei, Speckwürfel Croûtons und French-Dressing
Menü 1 Fleisch	*** Schweinsgeschnetzeltes mit Calvadosauce Urdinkel-Teigwaren und Wirz	*** Lasagne mit Rindfleisch und Parmesan	*** Duett vom Lamm (Schweiz/Australien) mit Safran-Gemüsesauce tomatiertem Pilawreis und grünen Bohnen	*** Blätterteig-Pastetli mit Bratkügel Weissweinsauce und Erbsen-Rüebli Gemüse	*** Coq au Vin (Geschmorter Poulet- Oberschenkel) mit Kartoffelstock und Schmorgemüse	*** Willdhackbraten mit Preiselbeerrahmsauce Schupfnudeln und Rosenkohl	*** Kalbsnierstück am Stück gebraten mit Portweinjus Kartoffelgratin und buntem Gemüse
Menü 2 Vegi	<i>oder</i> Süsskartoffeltäschli mit Broccolirahmsauce jungem Broccoli und gerösteten Baumnusskernen	<i>oder</i> Gefüllte Peperoni mit Gerste und Philadelphia dazu Brunnenkressesauce und Kräutersalat	<i>oder</i> Polenta mit geschmorten Kürbisspalten dazu Orangen-Ingwer- Kürbissauce gehackten Kürbiskernen und geriebener Fetakäse	<i>oder</i> Blätterteigpastetli mit Gemüse-Pilzfüllung und Dörrtomaten-Pesto	<i>oder</i> Gekochtes Ei mit Senfsauce Kartoffelstock und Romanesco	<i>oder</i> Schupfnudel-Pfanne mit Wurzel-Gemüse und Käse	<i>oder</i> Steinpilzrisotto mit Mascarpone und Salbeibutter
Menü 3 Fisch	<i>oder</i> Fisch Duo (Europa) mit Broccolirahmsauce Süsskartoffeltäschli und jungem Broccoli	<i>oder</i> Sautierte Felchenfilets mit Brunnenkressesauce und Gemüse-Gersotto	<i>oder</i> Pochiertes Forellenfilet mit Kürbiskernkruste Orangen-Ingwer-Kürbissauce Polenta und geschmorten Kürbisspalten	<i>oder</i> Sautiertes Wolfsbarschfilet (Global GAP / Griechenland) mit Dörrtomaten-Pesto Gnocchi und marinierten Cherrytomaten	<i>oder</i> Pochiertes Saiblingfilet mit Safransauce Beluga-Linsen und Romanesco	<i>oder</i> Zander-Knusperli mit Tartarsauce Salzkartoffeln und Rahmspinat	<i>oder</i> Gebratener Lostallo Lachs mit Salbeibutter und Steinpilz-Mascarponeisotto
Dessert	*** Linzertorte mit Schlagrahm	*** Gebrannte Crème mit Früchten und Rahm	*** Variation vom Mandelstollen und Russenzopf mit Eiercognac-Sauce	*** Zwetschgenparfait mit Zimtsauce	*** Dessert Variation	*** Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm	*** Apfelküchlein mit Zimt-Zucker und Vanilleglace

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

Zusätzlich Vegetarische-, Fleisch- oder Fisch-Proteinbeilage zum Vitalmenü (100g)

CHF 24.00

CHF 26.00

Nach Angebot

CHF 6.00

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.

WOCHEN-HIT

Emmentaler Kalbsbrätschnitzel
dazu Pommes frites
Tagesgemüse
und Zitronenschnitz