



						ABENDGRILL	
Montag 24. Juni 2024	Dienstag 25. Juni 2024	Mittwoch 26. Juni 2024	Donnerstag 27. Juni 2024	Freitag 28. Juni 2024	Samstag 29. Juni 2024	Sonntag 30. Juni 2024	
<b>Suppe</b>	<b>Suppe</b>	<b>Suppe</b>	<b>Suppe</b>	<b>Suppe</b>	<b>Suppe</b>	<b>Suppe</b>	
Kalte Peperonisuppe	Kraftbrühe mit Flädli	Ratatouillesuppe	Karottensuppe mit Zitronengras	Sellerie-Apfel-Crèmesuppe	Melonenkaltschale	Proseccoschaumsuppe mit Kräutercroutons	
<b>Vorspeise</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Vorspeise</b>	
Bunter Blattsalat an Passionsfruchtdressing	Randen-Apfelsalat	Teigwarensalat mit Kräuterdressing	Eisbergsalat an Thousand Island Dressing	Tomaten-Pflaumen-Salat mit Oliven	Fenchel-Zitronen-Salat mit Burrata	Crevettencocktail mit Mango	
<b>Menü 1</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 1</b>	
Äppler Hörnli mit Wirz, Bündner Rohschinken, Belper Knolle & Äpfeln	Sämiges Tomatenrisotto mit mediterranem Gemüse, Feta und Lammmentrecôtestreifen	Tessiner Braten an kräftigen Merlotjus, Kräuter-Kartoffelstock und Butterbohnen	Spaghetti mit Sauce Bolognese garniert mit Parmesan und Rucola	Schweins-Saltimbocca mit Salbei und Rohschinken, an Madeirajus, Risotto und Blattspinat	Panierte Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz, Pommes Frites und Grilltomate	Kalbsgeschnetzeltes an Whisky-Senfauce, Butternudeln und buntem Gemüse	
CHF 41.50	CHF 41.50	CHF 41.50	CHF 41.50	CHF 41.50	CHF 41.50	CHF 55.00	
<b>Menü 2</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Menü 2</b>	
Bunt garnierter Siedfleischsalat mit Olivenbruschetta	Bunter Salatstrauss mit Poulet-Chnusperli und Cocktailsauce	Caesar Salat mit zarter Pouletbrust, gehobeltom Grana Padano und Brotcroutons	Bunt garnierter Fitnessteller mit Schweinsteak vom Grill und Estragonbutter	Pouletschenkelragout an Estragonschaumsauce im Röstipastetli garniert mit Erbsen	Entrecôte Double an Sauce béarnaise, Williamskartoffeln und Ofengemüse	Rindsfiletwürfel an roter Thaicurry-Sauce, Basmatireis & Wokgemüse	
CHF 43.50	CHF 43.50	CHF 43.50	CHF 43.50	CHF 43.50	CHF 43.50	CHF 55.00	
<b>Menü 3</b>	<b>Menü 3</b>	<b>Menü 3</b>	<b>Menü 3</b>	<b>Menü 3</b>	<b>Menü 3</b>	<b>Menü 3</b>	
Mediterraner Gemüse-Flammkuchen mit Rauchlachstreifen und Meerrettichdip	Pochiertes Rotzungenfilet (Nordostatlantik/Holland) an Martinischäum, Pistazienreis und Pak Choi	Spaghetti mit Thunfisch, Lauch, Cherrytomaten, Pinienkernen und frischen Kräutern	Ofenfrischer Lachsstrudel (Zucht/Norwegen) an Kerbelschäum und kleinem Gemüse	Meeresfischragout an Rieslingschäum, serviert im Blätteigpastetli, garniert mit buntem Gemüse	Pochierter Heilbutt an (Norwestlantik/Island) Petersilien-Kapernsauce, Tagliatelle und Aubergine	Hausgemachte Paella mit Crevetten, Muscheln und Meeresfrüchten	
CHF 45.50	CHF 45.50	CHF 45.50	CHF 45.50	CHF 45.50	CHF 45.50	CHF 55.00	
<b>Vital-Menü</b>	<b>Vital-Menü</b>	<b>Vital-Menü</b>	<b>Vital-Menü</b>	<b>Vital-Menü</b>	<b>Vital-Menü</b>	<b>Vital-Menü</b>	
Süsskartoffel-Muffin mit cremigem Gemüseragout und Röstzwiebeln	Knuspriger Tofu auf Erdnuss-Tomaten-Salat und Zucchetti-Hummus	Buchweizenrisotto mit gerösteten Pastinaken und Champignons	Kartoffelrösti "Romano" mit Zucchetti, Peperoni und Pecorino überbacken	Mediterrane Frittata mit bunter Gemüse garnitur	Schupfnudelpfanne mit frischen Eierschwämmli und Sommergemüse	Hausgemachte Tomaten-Mozzarella-Ravioli an Basilikumschäum	
CHF 36.50	CHF 36.50	CHF 36.50	CHF 36.50	CHF 36.50	CHF 36.50	CHF 44.00	
<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b> ★	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	
Windbeutel mit Vanillerahm oder Erdbeer-Joghurt-Smoothie	Schwarzwälder Trifle oder Karotten-Honig-Smoothie	Mangocrème mit Kokosplitter oder Apfel-Lauch-Smoothie	After Eight Glacé mit Mandeln und Rahm oder Tomaten-Fenchel-Smoothie	Triple Chocolate Brookie mit Joghurtglacé oder Aprikosen-Minze-Smoothie	Crema catalana oder Melonen-Ingwer-Smoothie	Kokosnuss-Panna-Cotta mit mariniertem Mango oder Ananas-Kokos-Smoothie	
<b>Die Küchen Crew präsentiert</b> ★				<b>Veranstaltungsempfehlungen</b>			
Unsere Küchencrew verwöhnt Sie jede Woche mit einer besonderen Kreation. Diese Woche bereitet Sandra Gantner für Sie am Freitag den köstlichen Triple Chocolate Brookie mit Joghurtglacé zu.				Reden wir darüber "Das stärkt(e) mich für mein Leben" mit Heidi Kallenbach 15.00 Uhr bis 16.00 Uhr im rondella			

Lächle und die Welt verändert sich. "Buddha"

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.