

Tagesmenu
Samstag, 18. September 2021

Weisswürstel mit süssem Senf

oder

Bunter Wiesensalat
mit gebratenen Champignons

Rinderbrühe mit Leberknödel

oder

Salat vom Buffet

Glasierter Münchner Bierbraten

Kartoffelknödel

Rotkraut

oder

Gebratenes Saiblingsfilet

Rahmsauerkraut

Petersilienkartoffeln

oder

Original bayerischer Obatzta

mit frischen Bretzeln

Bayerischer Zwetschkuchen

mit Streuseln und Sahne

oder

Kaiserschmarrn

Tagesmenu
Sonntag, 19. September 2021

Tomatenmousse mit Rucola

oder

Geräucherter Stör
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

Sauerkrautcrèmesuppe mit Champagner

oder

Salat vom Buffet

Roastbeef Englische Art

mit Sauce Bearnaise

Kartoffelkroketten, saisonales Marktgemüse

oder

Gebratenes Kabeljaurückenfilet mit Kräuterkruste

Kurkumakartoffeln

Kürbisgemüse

oder

Tessiner Polenta

mit Tomaten und Mozzarella überbacken

Nougat-Parfait

oder

Ananas-Carpaccio mit Honigglace

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

4-Gang Menu CHF 64.- | 3-Gang Menu* CHF 54.- | 2-Gang Menu** CHF 44.- | nur Hauptgericht CHF 32.-
(*=Hauptgericht plus 2 weitere Gänge | **= Hauptgericht plus 1 weiterer Gang)

Weinempfehlungen der Woche

Weisswein

Malanser Riesling & Silvaner 2016

Weingut von Salis

Graubünden, Schweiz

CHF 7.50 pro 1 dl

Rotwein

Gran Padrina 2015

Sa Padrina

Mallorca, Spanien

CHF 8.50 pro 1 dl

Vital & Gesund

GREEN BOWL

MIT ERDNUSS-KORIANDER-DRESSING

Unser Vital-Hauptgericht soll zum Wohl Ihrer Gesundheit beitragen. Lassen Sie sich von diesem gesunden Gaumenschmaus verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.

(wahlweise mit 80 Gramm Fisch- oder Fleischbeilage kombinierbar)