

Tagesmenu Samstag, 21. Januar 2023

Kressesalat mit Thousand-Islandsauce
und Croûtons

oder

Pilztortelli mit Kräutersauce

Rosenkohlcrèmesuppe

oder

Salat vom Buffet

Kaninchenfilets mit Boursinsauce

Tessiner Polenta

Gedünstetes Wirzgemüse

oder

Gebratenes Goldbrassenfilet

mit Schnittlauchbutter

Schneekartoffeln, Brokkoli mit Mandeln

oder

Paneer-Plätzchen

mit Peperoni-Apfelgulasch

Crème Caramel

oder

Appenzeller Fladen

Tagesmenu Sonntag, 22. Januar 2023

Blattsalat mit sautierten Champignons

oder

Crevetten-Cocktail Calypso

Spinatcrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen

oder

Salat vom Buffet

Kalbsfiletmedaillons mit Morchelsauce

Pappardelle

Tomate Duxelles

oder

Gebratenes Steinbuttfilet mit Trüffelsauce

Pistazienreis

Blattspinat

oder

Spanische Tortilla

mit verschiedenen Gemüsen und Kartoffeln

Zwetschgen-Streuselkuchen mit Rahm

oder

Zitronen-Quarktorte

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

4-Gang Menu CHF 66.- | 3-Gang Menu* CHF 56.- | 2-Gang Menu** CHF 45.- | nur Hauptgericht CHF 32.50
(*=Hauptgericht plus 2 weitere Gänge | **= Hauptgericht plus 1 weiterer Gang)

Weineempfehlungen der Woche

Weisswein

Chasselas Cuvée Speciale 2020

Les Frères Dutruy

La Côte, Waadt

Schweiz

CHF 8.50 pro 1 dl

Rotwein

Blaifränkisch "Jois" 2018

Erich Scheiblhofer

Burgenland

Österreich

CHF 11.00 pro 1 dl

Vital & Gesund

ERBSENRAVIOLI MIT ERBSEN UND PECORINO

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)