

Freitag, 26. Januar 2018

Voranzeige:
Mittwoch, 31. Januar 2018
Muscheln mit Pommes frites



Spruch des Tages:

Wir werden die Welt verstehen, wenn wir uns selbst verstehen.

Weinempfehlung

Famos 2015 - Burgenland Österreich
Zweigelt, Blaufränkisch, Cab. Sauv.
dunkle Beerenfrucht, dezente Tabak-
note, aromatisch und verführerisch
am Gaumen, 12 Mte franz. Barriques
5.30 / dl 37.20 / Fl

Novalis

Menü 1

Consommé mit Eierstich

Saiblingsfilets Grenobler Art
gebraten mit Zitronenfilets
Kapern und brauner Butter
Kerbelkartoffeln
Romanesco Mimosa

Fr. 24.00

Menü 2

Consommé mit Eierstich

Kalbsschnitzel gebraten
Paprikarahmsauce
Schupfnudeln
Romanesco Mimosa

Fr. 24.50

Menü 3

Consommé mit Eierstich

Ziger Spätzli mit Bölleschweitz
eine Glarner Komposition
Eierspätzli mit Ziger gratiniert
Schnittsalat

Fr. 20.30

Tagessuppe: Consommé mit Eierstich	Fr. 3.50
Tagesdessert: Gebrannte Crème Grossmutter Art	Fr. 4.30
kleiner Blattsalat	Fr. 4.80
kleiner gemischter Salat	Fr. 5.80
Salatkomposition Helgoländer Art Wintersalat mit gebratenen Frischlachs-Streifen und Kräutern	Fr. 24.00
Salatteller mit Ei	Fr. 17.00
Grosser Salatteller mit Ananasschiffchen	Fr. 24.00
Forellenfilets Zuger Art gedämpft, Kräuterrahmsauce, Butterkartoffeln, Saisonsalat	Fr. 26.00
Schweinsfiletstreifen an Grapparahmsauce Trauben und getrocknete Feigenstreifen, Nudeln, Gemüse	Fr. 30.00
Rindspaiillard vom Grill Rotweinbutter, Pariser Kartoffeln, Tagesgemüse	Fr. 32.00
Steinpilzrisotto Walliser Art Steinpilze, Tomatenstücke und frische Kräuter	Fr. 21.00
Degustationsportion	Fr. 19.00
Birchermüsli mit Rahm	Fr. 10.00

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion, wenn nicht anders auf der Speisekarte vermerkt.

Die Rückverfolgbarkeit unserer Fische ist gewährleistet.

Unsere Fischlieferanten sind zertifiziert nach MSC "Marine Stewardship Council".

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an uns.