

Wochenmenuplan



Montag, 6. Mai 2024			
Haferflockensuppe			
Menu 1 Kalbsschulter glasiert Cognacrahmsauce Nusskartoffeln Blumenkohl mit Brösmeli CHF 25	Menu 2 Kutteln Tessiner Art mit Tomatensauce, Kümmel und getrockneten Tomaten Schnittlauchkartoffeln CHF 23	Menu 3 Gemüseauflauf mit Zucchetti Aubergine, Kartoffeln, Erbsen, Karotten und Cipollotti gratinert mit Käse CHF 21	Vital Südländisches Curry Aubergine, Kartoffeln Teriyaki-Kokossauce Lemonreis und Ingwerjoghurt Kalbfleischstreifen CHF 24
Dienstag, 7. Mai 2024			
Gemüsebouillon mit Käseschnittchen			
Menu 1 Maispouardenbrust (FR) gebraten, Marsalasauce Polentagnocchi Sellerie-Karottengemüse CHF 25	Menu 2 Schollenfilets (NOA) gedünstet Kresseschaumsauce Butterkartoffeln Sellerie-Karottengemüse CHF 23	Menu 3 Gschwellti mit Käse Appenzeller, Gruyere AOP, Bergkäse von Gais, Brie und Butter CHF 21	Vital Mungobohnen-Eintopf Chinakohl und Bambussprossen Muskatnussauce Bulgur mit Pistazien Pouletspiessli CHF 24
Mittwoch, 8. Mai 2024			
Geflügelrahmsuppe mit Curry			
Menu 1 Mah Meeh Kalbfleischstreifen Nudeln, Gemüwestreifen und Sojasprossen CHF 25	Menu 2 Buntbarschfilets (ID) gebraten Safransauce mit rotem Rucola Oregano-Reis Brokkoli mit Mandeln CHF 23	Menu 3 Grüne Spargeln Orangen-Hollandaise Frühkartoffeln CHF 21	Vital Gebratene grüne Spargeln mit Peperoni Balsamico-Gemüse-Vinaigrette Quinoa tricolore Buntbarschfilet (ID) CHF 24
Donnerstag, 9. Mai 2024			
Weinschaumsuppe mit Gemüsewürfel			
Menu 1 Rindsfiletstreifen Stroganoff an rassischer Papikasauce, Steinpilzen Peperoni und Essigurken hausgemachte Spätzli CHF 32	Menu 2 Zanderfilets (EE) gebraten Thai-Basilikumsauce schwarzer Reis Gemüsebouquet CHF 28	Menu 3 Frühlingsrisotto mit Erbsen, Radieschen, Morcheln und Frühlingszwiebeln Mascarpone und Parmesanspäne CHF 26	Vital Gebratene Bananen und Paprika Madracas-Kardamomsauce schwarzer Reis Zanderfilet (EE) CHF 27
Freitag, 10. Mai 2024			
Kokossuppe mit Zitronenmelisse			
Menu 1 Kalbsschnitzel gebraten Zitronensauce feine Nudeln Fenchel Mailänder Art CHF 25	Menu 2 Dorschknusperli (NOA) Tartarsauce Kerbelkartoffeln Fenchel Mailänder Art CHF 23	Menu 3 Spaghetti al Pesto mit Basilikumpesto, Olivenöl Pinienkerne und Reibkäse CHF 21	Vital Löwenzahn, Radieschen und Rhabarber sautiert Bami Goreng Sauce Kerbelkartoffeln Kalbfleischstreifen CHF 24
Samstag, 11. Mai 2024			
Parmesansuppe			
Menu 1 Lammhuf (AU) rosa gebraten Knoblauchjus Bramata Polenta geschmorter Kabis mit Kümmel CHF 25	Menu 2 Gehacktes Kalbfleisch mit Gemüsewürfeln Butterhörnli hausgemachtes Apfelmus CHF 23	Menu 3 Gemüsestrudel Asiatische Art an rassischer Curry-Kokossauce Glasnudeln mit Edamame CHF 21	Vital Weisskabis, Federkohl und Rotkabis im Ofen gegart Kümmelsauce Orientalischer Couscous Schweinsfiletstreifen CHF 24
Sonntag, 12. Mai 2024			
Kraftbrühe mit Morchel-Kräuter Flädli			
Menu 1 Kalbshohrücken rosa gebraten an Calvados-Apfelsauce hausgemachte Röstimuffin mit Speck und Vacherin Ofengemüse CHF 34	Menu 2 Kingfish (Gelbschwanzmakrele) (DK) gebraten auf Kurkumasauce mit Tomatenperlen schwarze Tagliatelle Ofengemüse CHF 30	Menu 3 Weisse Donauer Spargeln Sauce Hollandaise Bündner Rohschinken neue Kartoffeln CHF 26	Vital Kohlrabi-Datteltomaten-Pfanne mit Dinkel Bärlauchsauce Kingfish gebraten (DK) CHF 27

Mittwoch Abend ab 17.30 Uhr:

Kalbsleberli flambiert

... wir freuen uns auf Ihre Reservation 044 344 43 36

Für Ihren Anlass

..... haben wir den passenden Raum. Wir beraten Sie gerne!

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitenden.