

Donnerstag, 23. Mai 2019

Voranzeige
Mittwoch, 29. Mai 2019
ab 18.00 Uhr
Chateaubriand



Spruch des Tages:

Die Jugend soll ihre eigenen Wege
gehen, aber ein paar Wegweiser
können nicht schaden.

Pearl S.Buck

Weinempfehlung

Tellus Syrah IGP 2016
Vinicola Falesco - Lazio - Italien
reife, süsse Kirschen, Röstnoten
warme Gewürze, etwas Vanille
und seidig-weiche Tannine
5.30 / dl 37.20 / Fl

Menü 1

Würzige Kartoffelcremesuppe

Kalbsschnitzel Pariser Art
im Ei gebraten mit Spargelspitzen
und Champignons
breite Nudeln
Brokkoli mit Mandeln

Fr. 25.00

Menü 2

Würzige Kartoffelcremesuppe

Rindsgeschnetzeltes
Cognacrahmsauce
Röstikroketten
Brokkoli mit Mandeln

Fr. 23.00

Menü 3

Würzige Kartoffelcremesuppe

Blumenkohlcurry Mosimann
Kokosmilch, Limettenjus,
Lauch und geröstete Nüsse
Jasminreisring

Fr. 21.00

Tagessuppe: Würzige Kartoffelcremesuppe	Fr. 3.50
Tagesdessert: Früchteteller	Fr. 4.30
kleiner Blattsalat	Fr. 5.00
kleiner gemischter Salat	Fr. 6.00
Salatkomposition Hong Kong Frühlingsblattsalat mit Frühlingsrollen, süss-sauer Sauce	Fr. 24.00
Salatteller mit Ei	Fr. 17.00
Grosser Salatteller mit Cavailon-Melonenfächer und bunten Mozzarellakugeln	Fr. 24.00
Lammentrecôte im Kräutermantel gebraten, Knoblauchsauce, Bratkartoffeln und Tagesgemüse	Fr. 30.00
Felchenfilet Müllerin Art gebraten, braune Butter, Petersilie und Zitrone, Schnittlauchkartoffeln und Saisonsalat	Fr. 27.00
Kalbspaillard vom Grill Pfefferbutter, Dauphinekartoffeln, Tagesgemüse	Fr. 30.00
Toast Florentiner Art - auch vegetarisch erhältlich Beinschinken, Rahmspinat und Spiegeleier in Butter gebraten	Fr. 21.00
Degustationportion	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 unser Personal.