

Wochenmenuplan



Montag, 26. Juli 2021 Menu 1 Kalbs-Rahmschnitzel mit feinen Nudeln geschmorte Bohnen CHF 25	Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen Menu 2 Lammracks (NZ) mit Kräutern auf Weissweinsrisotto geschmorte Bohnen CHF 23	Vegi Gemüseburger Coleslawsalat, Cocktailsauce im Sesambun mit Kartoffelwedges CHF 21	Vital Pochiertes Saiblingsfilet (IS) Quinoa- Zucchetti- und Rüebligratin mit Reibkäse überbacken CHF 25
Dienstag, 27. Juli 2021 Menu 1 Kalbsadrio gebraten mit Senfsauce Tessiner Polenta Grillgemüse CHF 25	Consommé mit Teigwareneinlage Menu 2 Forellenfilets (IT) pochiert nach Zuger Art Petersilienkartoffeln Grillgemüse CHF 23	Vegi Rahmspinat mit Spiegelei und Petersilienkartoffeln CHF 21	Vital Vegetarische Capuns mit Gemüsefüllung im Gemüsefond gegart und mit Parmesan überbacken CHF 25
Mittwoch, 28. Juli 2021 Menu 1 Rindshuftspiessli mit Kräuterbutter Pommes Williams glasierte Rüeblli CHF 25	Peperonicrèmesuppe Menu 2 Dorschfilet (NOP) gebraten mit Kräuter-Pistazienkruste Kräuterreis glasierte Rüeblli CHF 23	Vegi Spaghetti Napoli mit hausgemachter Tomatensauce Parmesanchips CHF 21	Vital Bohnen-Chili-Eintopf leicht pikant mit Soja-Hackfleisch und Süsskartoffeln CHF 25
Donnerstag, 29. Juli 2021 Menu 1 Bami Goreng Indonesisches Nudelgericht mit Pouletgeschnetzeltem und asiatisches Gemüse CHF 25	Erbsensuppe mit Mangowürfeln Menu 2 Gebratenes Rotbarbenfilet (NPO) auf Lauchrahm mit Dillkartoffeln CHF 23	Vegi Panierte Champignons mit Tatarsauce und saisonalem Gemüse CHF 21	Vital Gemüse Pot-au-feu mit pochiertem Pouletbrust CHF 25
Freitag, 30. Juli 2021 Menu 1 Saltimbocca alla romana mit Salbei und Rohschinken Safranrisotto Grilltomate CHF 25	Brokkolicrèmesuppe Menu 2 Rotzungenfilet(NOA) gebraten Exotische Art mit Fruchtwürfeln Gemüsecouscous Grilltomate CHF 23	Vegi Ravioli al limone mit Ricotta-Zitronenfüllung und Rucolapesto CHF 21	Vital Vegetarisches Linsen-Moussaka mit Zucchetti, Auberginen und Kartoffeln CHF 25
Samstag, 31. Juli 2021 Menu 1 "Suure Mogge" Rindsbraten mit Rotweinsauce Kartoffelstock geschmorter Fenchel CHF 25	Consommé mit Diablotin Menu 2 Ghackets und Hörnli mit hausgemachtem Apfelmus CHF 23	Vegi Gemüsecurry mit rotem Thaicurry und Jasminreis CHF 21	Vital Falafelspiessli mit grilliertem Gemüse Joghurdip und Gemüsecouscous CHF 25
Sonntag, 1. August 2021 Menu 1 Kalbsfiletmedaillon Thurgauer Art "Mostindische" Currysauce im Reisring mit Apfel- und Birnenviertel CHF 32	Hönnger Weissweinsuppe Menu 2 Felchenfilet Schaffhauser Art (CH) Kräuter, Knoblauch und Champagner mit Petersilienkartoffeln Gemüsebouquet CHF 28	Vegi Glarner Spinat-Zogge mit Schabziger gratiniert hausgemachtes Zwetschgenmus CHF 26	Vital Würzige Gemüsequiche mit Sauerrahm und kleinem Salatbouquet CHF 30

Mittwoch Abend ab 17.30 Uhr:

Tatar

... 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.