

<p>Montag, 19. Juli 2021</p> <p>Menu 1 Kalbspaillard grilliert Basilikumbutter hausgemachter Kartoffelsalat</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Karottencrèmesuppe mit Curry</p> <p>Menu 2 Spaghetti Carbonara mit Speckrahmsauce und Parmesanchips</p> <p>CHF 23.00</p>	<p>Menu 3 Fenchel geschmort Dill-Baumnussöl gezupfter Büffelmozzarella Linsen-Balsamico-Ragout</p> <p>CHF 21.00</p>
<p>Dienstag, 20. Juli 2021</p> <p>Menu 1 Hacktätschli mit Pilzrahmsauce mit Pilawreis Fenchelgemüse Mailänder Art</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Consommé mit Griessnocken</p> <p>Menu 2 Poularde mit Rosmarin vom Ofen Cocktailsauce Pommes Allumettes Fenchelgemüse Mailänder Art</p> <p>CHF 23.00</p>	<p>Menu 3 Tofu gebraten, Pakchoi Basmatireis, Pfefferminze- Joghurtdip</p> <p>CHF 21.00</p>
<p>Mittwoch, 21. Juli 2021</p> <p>Menu 1 Kalbsschulterbraten mit Portweinjus Kartoffelstock Ratatouille</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Basler Mehlsuppe</p> <p>Menu 2 Gebratenes Saiblingsfilet (IS) Oliven-Kräutertapenade Gemüse Couscous Ratatouille</p> <p>CHF 23.00</p>	<p>Menu 3 Süsskartoffel-Hülsenfrüchte- Curry mit Artischocken und frische Kräuter</p> <p>CHF 21.00</p>
<p>Donnerstag, 22. Juli 2021</p> <p>Menu 1 Picatta Milanese mit Champignons und Schinkenstreifen Tomatenreis Vichykarotten</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Suppe Dörfliche Art</p> <p>Menu 2 Kalbsvoren mit Majoran und Sauerrahmsauce Farfalle Vichykarotten</p> <p>CHF 23.00</p>	<p>Menu 3 Grillgemüse und Brokkoli auf Safranrisotto</p> <p>CHF 21.00</p>
<p>Freitag, 23. Juli 2021</p> <p>Menu 1 Lammracks (NZ) mit Kräutern mariniert leichte Jus Polentataler Zucchettigemüse mit Thymian</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Kräutercrèmesuppe mit Croustons</p> <p>Menu 2 Crevetten (VN) mit Kräutern mariniert Weissweinsrisotto Zucchettigemüse mit Thymian</p> <p>CHF 23.00</p>	<p>Menu 3 Randen aus dem Ofen Mandelmilch-Spinat Salzkartoffeln und pochiertem Ei</p> <p>CHF 21.00</p>
<p>Samstag, 24. Juli 2021</p> <p>Menu 1 Schweinsgeschnetzeltes mit Whiskyrahmsauce hausgemachte Spätzli Lauchrahmgemüse</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Gelberbsensuppe mit Schinkenwürfel</p> <p>Menu 2 Zarter Tafelspitz mit Apfelmeerrettichsauce Petersilienkartoffeln Lauchrahmgemüse</p> <p>CHF 23.00</p>	<p>Menu 3 Sellerieschnitz mit Erbsensauce und Stampfkartoffeln</p> <p>CHF 21.00</p>
<p>Sonntag, 25. Juli 2021</p> <p>Menu 1 Mixed Grill Schweins- und Rindfilet, Chipolata Specktranche, Kräuterbutter Pommes Frites Gemüsebouquet</p> <p>CHF 32.00</p>	<p>Consommé mit Sherry</p> <p>Menu 2 Wolfsbarschfilet (GR) gebraten Müllerinnen Art Trockenreis Gemüsebouquet</p> <p>CHF 28.00</p>	<p>Menu 3 Gefüllte Ramati-Tomaten mit Hirse und Datteln auf Rahmlauch</p> <p>CHF 26.00</p>