

Wochenmenuplan

<p>Montag, 20. Mai 2024</p> <p>Menu 1</p> <p>siehe Pfingstmontag Spezialmenu</p> 			
<p>Dienstag, 21. Mai 2024</p> <table border="0"> <tr> <td> <p>Menu 1</p> <p>Rindsgeschnetzeltes Stoganoff Crème fraîche Essiggurkenstreifen Spätzli</p> <p>CHF 25.00</p> </td> <td> <p>Menu 2</p> <p>Gemüsestroganoff Crème fraîche Essiggurkenstreifen Spätzli</p> <p>CHF 22.00</p> </td> </tr> </table>		<p>Menu 1</p> <p>Rindsgeschnetzeltes Stoganoff Crème fraîche Essiggurkenstreifen Spätzli</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Menu 2</p> <p>Gemüsestroganoff Crème fraîche Essiggurkenstreifen Spätzli</p> <p>CHF 22.00</p>
<p>Menu 1</p> <p>Rindsgeschnetzeltes Stoganoff Crème fraîche Essiggurkenstreifen Spätzli</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Menu 2</p> <p>Gemüsestroganoff Crème fraîche Essiggurkenstreifen Spätzli</p> <p>CHF 22.00</p>		
<p>Mittwoch, 22. Mai 2024</p> <table border="0"> <tr> <td> <p>Menu 1</p> <p>Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes an Currysauce im Reisring Früchtgarnitur</p> <p>CHF 25.00</p> </td> <td> <p>Menu 2</p> <p>In Kräuteröl gebratenes Süsswasserfischfilet (EE, IS, CH) Quinoa Dreifarbige Krautstielgemüse</p> <p>CHF 22.00</p> </td> </tr> </table>		<p>Menu 1</p> <p>Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes an Currysauce im Reisring Früchtgarnitur</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Menu 2</p> <p>In Kräuteröl gebratenes Süsswasserfischfilet (EE, IS, CH) Quinoa Dreifarbige Krautstielgemüse</p> <p>CHF 22.00</p>
<p>Menu 1</p> <p>Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes an Currysauce im Reisring Früchtgarnitur</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Menu 2</p> <p>In Kräuteröl gebratenes Süsswasserfischfilet (EE, IS, CH) Quinoa Dreifarbige Krautstielgemüse</p> <p>CHF 22.00</p>		

<p>Donnerstag, 23. Mai 2024</p> <table border="0"> <tr> <td> <p>Menu 1</p> <p>Kalbs Chipolata Spiessli mit Zigeunersauce (Bratensauce mit Perlzwiebeln und Peperoni) Pommes frites</p> <p>CHF 25.00</p> </td> <td> <p>Menu 2</p> <p>Spaghetti Cinque Pi mit Tomate, Rahm, Grana Padano, Pfeffer und Petersilie</p> <p>CHF 22.00</p> </td> </tr> </table>		<p>Menu 1</p> <p>Kalbs Chipolata Spiessli mit Zigeunersauce (Bratensauce mit Perlzwiebeln und Peperoni) Pommes frites</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Menu 2</p> <p>Spaghetti Cinque Pi mit Tomate, Rahm, Grana Padano, Pfeffer und Petersilie</p> <p>CHF 22.00</p>
<p>Menu 1</p> <p>Kalbs Chipolata Spiessli mit Zigeunersauce (Bratensauce mit Perlzwiebeln und Peperoni) Pommes frites</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Menu 2</p> <p>Spaghetti Cinque Pi mit Tomate, Rahm, Grana Padano, Pfeffer und Petersilie</p> <p>CHF 22.00</p>		
<p>Freitag, 24. Mai 2024</p> <table border="0"> <tr> <td> <p>Menu 1</p> <p>Paniertes Schweinskotelett Cocktailsauce Kartoffelgnocchi Tomate provenzalische Art</p> <p>CHF 25.00</p> </td> <td> <p>Menu 2</p> <p>Saiblingsfilets (IS) pochiert Mousslinesauce (Hollandaise mit Schlagrahm) Apfel-Kartoffelrösti Coco-Bohnen</p> <p>CHF 22.00</p> </td> </tr> </table>		<p>Menu 1</p> <p>Paniertes Schweinskotelett Cocktailsauce Kartoffelgnocchi Tomate provenzalische Art</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Menu 2</p> <p>Saiblingsfilets (IS) pochiert Mousslinesauce (Hollandaise mit Schlagrahm) Apfel-Kartoffelrösti Coco-Bohnen</p> <p>CHF 22.00</p>
<p>Menu 1</p> <p>Paniertes Schweinskotelett Cocktailsauce Kartoffelgnocchi Tomate provenzalische Art</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Menu 2</p> <p>Saiblingsfilets (IS) pochiert Mousslinesauce (Hollandaise mit Schlagrahm) Apfel-Kartoffelrösti Coco-Bohnen</p> <p>CHF 22.00</p>		
<p>Samstag, 25. Mai 2024</p> <table border="0"> <tr> <td> <p>Menu 1</p> <p>Kalbsschulterbraten Portweinsauce Kartoffel-Trüffelgratin Karottenduett mit Petersilie</p> <p>CHF 25.00</p> </td> <td> <p>Menu 2</p> <p>Gemüsestrudel Olivenschaum mit Frischkäse gefüllte Chamignons</p> <p>CHF 22.00</p> </td> </tr> </table>		<p>Menu 1</p> <p>Kalbsschulterbraten Portweinsauce Kartoffel-Trüffelgratin Karottenduett mit Petersilie</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Menu 2</p> <p>Gemüsestrudel Olivenschaum mit Frischkäse gefüllte Chamignons</p> <p>CHF 22.00</p>
<p>Menu 1</p> <p>Kalbsschulterbraten Portweinsauce Kartoffel-Trüffelgratin Karottenduett mit Petersilie</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Menu 2</p> <p>Gemüsestrudel Olivenschaum mit Frischkäse gefüllte Chamignons</p> <p>CHF 22.00</p>		

<p>Sonntag, 26. Mai 2024</p> <table border="0"> <tr> <td> <p>Menu 1</p> <p>Kalbsschnitzel gebraten Zitronensauce feine Nudeln Stängelkohl</p> <p>CHF 32.00</p> </td> <td> <p>Menu 2</p> <p>Felchenfilets (CH) gebraten mit Mandelbutter Safranrisotto Gemüsebouquet</p> <p>CHF 28.00</p> </td> </tr> </table>		<p>Menu 1</p> <p>Kalbsschnitzel gebraten Zitronensauce feine Nudeln Stängelkohl</p> <p>CHF 32.00</p>	<p>Menu 2</p> <p>Felchenfilets (CH) gebraten mit Mandelbutter Safranrisotto Gemüsebouquet</p> <p>CHF 28.00</p>
<p>Menu 1</p> <p>Kalbsschnitzel gebraten Zitronensauce feine Nudeln Stängelkohl</p> <p>CHF 32.00</p>	<p>Menu 2</p> <p>Felchenfilets (CH) gebraten mit Mandelbutter Safranrisotto Gemüsebouquet</p> <p>CHF 28.00</p>		

Wochenhit

Hausgemachte Lasagne
mit Rindsgehacktes, italienische
Tomatensauce, Kräuter und
Käsesauce überbacken

25.-

Weinempfehlung:
Flores de Callejo 2022
Ribera del Duero
kirschrote Farbe
Noten von Beeren
CHF 6.50/ 1dl

Wegen Gesamterneuerung unserer Hauptküche servieren wir ihnen bis ende August ein etwas angepasstes, reduziertes Angebot in der gewohnten Qualität und freuen uns auf Ihren Besuch!



Auf jede Frage eine Antwort wissen nur Dummköpfe.

John Steinbeck

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