

<p>Montag, 21. September 2020</p> <p><b>Menu 1</b></p> <p>Lammracks mit Knoblauch (NZ) an Merlotsauce Bramata Polenta Fenchel Mailänder Art</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Zitronenrahmsuppe</p> <p><b>Menu 2</b></p> <p>Poulardenbrust Weissweinsauce mit Herbstkräuter Tomatennudeln Fenchel Mailänder Art</p> <p>CHF 23.00</p>	<p><b>Menu 3</b></p> <p>Kartoffelreibekuchen gebraten glasiertes Gemüse hausgemachtes Apfelmus</p> <p>CHF 21.00</p>
<p>Dienstag, 22. September 2020</p> <p><b>Menu 1</b></p> <p>Rindssaftplätzli Bürgerliche Art Brotwürfel, Kartoffelstock Stangenbohnen mit Zwiebeln</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Apfel-Lauchsuppe mit Sesam</p> <p><b>Menu 2</b></p> <p>Kaninchenfilet grilliert Majoranjus Ebly mit Gemüsewürfel Stangenbohnen mit Zwiebeln</p> <p>CHF 23.00</p>	<p><b>Menu 3</b></p> <p>Pilzschnitte Im Brühl Toastbrot mit Champignons und Waldpilzen an Rahmsauce und Spiegelei</p> <p>CHF 21.00</p>
<p>Mittwoch, 23. September 2020</p> <p><b>Menu 1</b></p> <p>Kalbsgeschnetzeltes Peperonirahmsauce Röstitaler Kohlrabi mit Kräuterrahmsauce</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Rindsbouillon mit gerösteten Fideli</p> <p><b>Menu 2</b></p> <p>Fischknusperli (CH) im Weissweinteig mit Kräutermayonnaise Dillkartoffeln Kohlrabi mit Kräutern</p> <p>CHF 23.00</p>	<p><b>Menu 3</b></p> <p>Risotto mit weissem Merlot frischen Steinpilzen und farbigen Gemüseblätchen mit Parmesankäse</p> <p>CHF 21.00</p>
<p>Donnerstag, 24. September 2020</p> <p><b>Menu 1</b></p> <p>Hacktätschli Grossmutter Art Kräuterjus feine Nudeln Kürbisgemüse</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Kartoffelcrèmesuppe</p> <p><b>Menu 2</b></p> <p>Spaghetti Carbonara an Schinkenrahmsauce mit Reibkäse und Parmesanchips</p> <p>CHF 23.00</p>	<p><b>Menu 3</b></p> <p>Omelette Emmentaler Art gefüllt mit Käsewürfeln Ofenkartoffeln mit Quark Peperonata</p> <p>CHF 21.00</p>
<p>Freitag, 25. September 2020</p> <p><b>Menu 1</b></p> <p>Rindfleischvogel geschmort Burgundersauce Kartoffelgaletten mit Lauchwürfel Krautstiel à la Crème</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Fenchel-Orangensuppe</p> <p><b>Menu 2</b></p> <p>Zanderfilet Pächterinnen Art (DE) gedämpft an Weissweinsauce mit Gemüsestreifen Petersilien-Pilawreis Krautstiel à la Crème</p> <p>CHF 23.00</p>	<p><b>Menu 3</b></p> <p>Lasagne verdura al forno mit saisonalem Gemüse Fleischtomaten mit Mozzarella</p> <p>CHF 21.00</p>
<p>Samstag, 26. September 2020</p> <p><b>Menu 1</b></p> <p>Kalbssaltimbocca mit Rohschinken und Salbei Marsalajus, Safranrisotto Rosenkohl</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Auberginencrèmesuppe mit Crôutons</p> <p><b>Menu 2</b></p> <p>Rippli und Speck und Wienerli auf Sauerkraut Petersilienkartoffeln</p> <p>CHF 23.00</p>	<p><b>Menu 3</b></p> <p>Militär-Käseschnitte mit kleinem Salatbouquet</p> <p>CHF 21.00</p>
<p>Sonntag, 27. September 2020</p> <p><b>Menu 1</b></p> <p>Grillvariation Rinds- und Schweinsmedaillon Specktranche und Chipolata Kräuterbutter, Pommes frites Gemügestäbchen</p> <p>CHF 32.00</p>	<p>Consommé mit Sherry</p> <p><b>Menu 2</b></p> <p>Seezungenfilet gebraten (NL) auf leichter Zitronengras-Sauce Kräuterreis Gemügestäbchen</p> <p>CHF 28.00</p>	<p><b>Menu 3</b></p> <p>Gemüsestrudel Chinesische Art Zartes Gemüse gebacken in hauchdünnem Teigmantel Couscous</p> <p>CHF 26.00</p>

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
wenden Sie sich an unser Personal.