

Wochenmenuplan



Montag, 13. Mai 2024			
Grünerbsensuppe mit Speck			
Menu 1 Kalbssaltinbocca mit Rohschinken und Salbei Marsalajus Safranrisotto Zucchettirondellen CHF 25	Menu 2 Spare Ribs hausgemachte BBQ-Sauce Country Fries Coleslaw-Salat CHF 23	Menu 3 Gemüsestroganoff Paprika-Sauerrahmsauce Spinatgnocchi CHF 21	Vital Aubergine-Zucchetti-Potpourri im Hirserring getrocknete Feigen, Pfefferminze Truthahnstreifen (HU) CHF 24
Dienstag, 14. Mai 2024			
Peperonisuppe mit Sauerrahm			
Menu 1 Saiblingsfilets (IS) gebraten Soja-Sesamsauce feine Nudeln kleines Gemüse CHF 25	Menu 2 Pouletgeschnetzeltes süss-sauer-Sauce Basmatireis kleines Gemüse CHF 23	Menu 3 Walliser Rösti mit Tomatenscheiben, Kräutern und Raclettekäse überbacken CHF 21	Vital Karotten-Potpourri mit Ananas süss-sauer Sauce Basmatireis Pouletspiessli CHF 24
Mittwoch, 15. Mai 2024			
Spargelcremesuppe			
Menu 1 Forellenfilets (IT) gebraten mit Artischocken, Pleos Tomaten und Kräutern Gemüsebulgur Kohlrabi an Rahmsauce CHF 25	Menu 2 Fleischkäse Cordon-Bleu Pommes frites Kohlrabi an Rahmsauce CHF 23	Menu 3 Müscheli Napoli mit Tomatensauce Reibkäse und Basilikumstreifen CHF 21	Vital Buchweizenragout mit Mango und Kohlrabi Granny Smith Apfelsauce Gemüsebulgur Felchenfilet (CH) CHF 24
Donnerstag, 16. Mai 2024			
Karottensuppe mit Frühlingszwiebeln			
Menu 1 Rotzungenfilets (NL) gebraten Kurkuma-Liebstockelsauce Gemüsereis Spinattaler CHF 25	Menu 2 Tessiner Braten Rosmarinjus Bramata Polenta Spinattaler CHF 23	Menu 3 Schupfnudeln gebraten auf Sesamsauce Gemüsestreifen und Austernpilze CHF 21	Vital Mönchsbar und Jungspinat geschmort rosa Pfeffersauce Bramata Polenta Rotzungenfilets (NL) CHF 24
Freitag, 17. Mai 2024			
Rindsbouillon mit Backerbsen			
Menu 1 Riz Casimir Kalbsgeschnetzeltes an leicht pikanter Currysauce im Reising mit Früchten garniert CHF 25	Menu 2 Rotbarschfilets (IS) gebraten Zitronenmelissesauce Jasminreis Erbsen Französische Art CHF 23	Menu 3 Makkeroni mit Kartoffel- und Gemüsewürfel, Käserahmsauce und gebackene Zwiebelringe dazu Apfelmus CHF 21	Vital Gemüsecurry mit rotem Curry Jasminreis Rotbarschfilet (IS) CHF 24
Samstag, 18. Mai 2024			
Spinatsuppe mit Brotwürfel			
Menu 1 Lammnierstückstreifen (AU) gebraten an Knoblauch- Kräutersauce Röstitaler Rahmlauch CHF 25	Menu 2 Pouletfrikassee an Estragonsauce Tomatennudeln Rahmlauch CHF 23	Menu 3 Sämige Polenta mit Wirz, Gorgonzola und Baumnüssen CHF 21	Vital Chinakohl mit Thai-Basilikum und Peperoncini geschmort Tandoorisauce Mais Couscous Kalbfleischstreifen CHF 24
Sonntag, 19. Mai 2024			
Kraftbrühe mit Eierstich			
Menu 1 Kalbsfilet rosa gebraten Ananassabayon Basilikum-Kartoffelgratin Gemüsebouquet CHF 34	Menu 2 Wolfsbarschfilet (GR) gebraten auf Gemüsebeet Hummersauce Kreolenreis Gemüsebouquet CHF 30	Menu 3 Pastetli mit grünen und weissen Spargeln Datteltomaten Mascarpone sauce Schnittlauchkartoffeln CHF 26	Vital Gemüsespiess mit Grillkäse Avocadorisotto grüne und weisse Spargeln Wolfsbarschfilets (GR) CHF 27

Mittwoch Abend ab 17.30 Uhr:

Mistkratzerli

... 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.