

# Wochenmenuplan



<b>Montag, 29. April 2024</b>			
Champignonsuppe mit Kräutern			
<b>Menu 1</b> Schweinsfilet rosa gebraten Pilz-Cognacsauce Semmelknödel Bohnen mit Speckstreifen  CHF 25	<b>Menu 2</b> Kalbsvoressen mit Bärlauch und Peperoni Tomatennudeln Bohnen mit Speckstreifen  CHF 23	<b>Menu 3</b> Penne alla Pugliese Cherrytomaten, Basilikum, Parmesan, Pfeffer und Burrata  CHF 21	<b>Vital</b> Weisse und gelbe Randen geschmort, Jungspinat und Lauch Safranschaum Gemüse-Wildreis Truthahnbruststreifen (HU)  CHF 24
<b>Dienstag, 30. April 2024</b>			
Basler Mehlsuppe			
<b>Menu 1</b> Lachsfilets(NO) gebraten Basler Art an Weissweinsauce mit gebackene Zwiebelringe Tricolorereis Spinat mit Pinienkerne  CHF 25	<b>Menu 2</b> Basler Rindsgeschnetzeltes an dunkler Biersauce hausgemachte Spätzli mit Thymian Spinat mit Pinienkerne  CHF 23	<b>Menu 3</b> Grillkäse gebraten auf Linsen mit Gemüsewürfeln Hirseturm  CHF 21	<b>Vital</b> Frühlingsgemüse Potpourri Bundzwiebeln, Karotten, Kohlrabi und Radieschen, Bärlauchsauce Tricolorereis Pouletspiessli  CHF 24
<b>Mittwoch, 1. Mai 2024</b>			
Tomatensuppe mit Gin			
<b>Menu 1</b> Ossobuco Gremolata geschmorte Kalbshaxe Safranrisotto mit Mascarpone Lattichherzen mit Speckstreifen  CHF 32	<b>Menu 2</b> Dorschfilet (NOA) gebraten Paprika-Kressesauce Butterkartoffeln Lattichherzen mit Speckstreifen  CHF 28	<b>Menu 3</b> Auberginen- und Chicoreèpiccata Gemüserisotto frittierte Rucola  CHF 26	<b>Vital</b> Krautstielpfanne mit Buchweizen, Karotten und Rotkabis Thymiansauce Schweinsfiletstreifen  CHF 27
<b>Donnerstag, 2. Mai 2024</b>			
Rindsbouillon mit rote Linsen			
<b>Menu 1</b> Felchenfilets (CH) gebraten mit Gurken und brauner Butter Salzkartoffeln kleines Gemüse  CHF 25	<b>Menu 2</b> Spaghetti Bolognese gehacktes Rindfleisch italienische Tomaten und Kräutern Reibkäse  CHF 23	<b>Menu 3</b> Omelette mit Pilzen gefüllt Ofenkartoffeln mit Sauerrahm kleines Gemüse  CHF 21	<b>Vital</b> Frische Coco-, Fave- und gelbe Bohnen mit getrockneten Tomaten pikante Bohnenkrautsauce Salzkartoffeln Felchenfilet (CH)  CHF 24
<b>Freitag, 3. Mai 2024</b>			
Suppe Hausfrauenart			
<b>Menu 1</b> Rindsauerbraten mit Champignons und Gemüsestreifen Kartoffelstock Erbsen mit Butter  CHF 25	<b>Menu 2</b> Fischragout (IS, NO, GR) mit gebratenem Meeresfisch Vermouth-Kerbelsauce Quinoa Erbsen mit Butter  CHF 23	<b>Menu 3</b> Linsenravioli mit Kräutersauce, zweifarbige Spargelspitzen und geschmorte Datteltomaten  CHF 21	<b>Vital</b> Sautierte Avocado, Edamame und Peperoniviertel Knoblauchsauce Quinoa Kalbfleischstreifen  CHF 24
<b>Samstag, 4. Mai 2024</b>			
Knoblauchsuppe mit Baumnüsse			
<b>Menu 1</b> Lammfiletstreifen (AU) gebraten Kräuterjus Savoyarde-Kartoffeln Peperonata  CHF 25	<b>Menu 2</b> Kalbsadrio Senfsauce Spiralen Peperonata  CHF 23	<b>Menu 3</b> Nasi Goreng mit Quornstreifen Reis, Gemüse und Sojasprossen pikant gewürzt  CHF 21	<b>Vital</b> Geschmorte Auberginen, Zucchetti und Tomaten provenzalische Kräutersauce Couscous Kaninchenfilet (HU)  CHF 24
<b>Sonntag, 5. Mai 2024</b>			
Kraftbrühe mit Sherry			
<b>Menu 1</b> Kalbs-Cordon Bleu mit Beinschinken und Bündner Bergkäse gefüllt Pommes frites Frühlingsgemüse  CHF 32	<b>Menu 2</b> Eglifilets (EE) gebraten mit Mandelbutter Gemüsereis Frühlingsgemüse  CHF 28	<b>Menu 3</b> Süsskartoffelgnocchi Gorgonzola-Rahmsauce geröstete Baumnüsse und Birnenwürfeln  CHF 26	<b>Vital</b> Geschmorter Hopfenspargel und Senfkohl Orangen-Chilisauce Gemüsereis Wolfsbarschfilets (GR)  CHF 27

**Mittwoch Abend ab 17.30 Uhr:**

**Feiertag**

... 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.