

# Wochenmenuplan



Montag, 19. September 2022			
Brokkolisuppe mit Mandeln			
<b>Menu 1</b> Entenbrust (FR) rosa gebraten Honigsauce mit Sesam Kartoffelkroketten Rahmlauch  CHF 25	<b>Menu 2</b> Schweinsgeschnetzeltes Paprikasauce Safran-Linguine Rahmlauch  CHF 23	<b>Menu 3</b> Spaghetti Napoli mit hausgemachter Sugo und Reibkäse  CHF 21	<b>Vital</b> Dinkel-Spaghetti mit Rucolapesto, geschmortem Kürbis und Zucchini Kaninchenfilet (HU) gebraten  CHF 24
Dienstag, 20. September 2022			
Schwarzwurzel-Apfelrahmsuppe			
<b>Menu 1</b> Kalbsschnitzel, Olivensauce Gemüsereis Fenchel geschmort  CHF 25	<b>Menu 2</b> Rotzungenfilets (NL) gebraten Zitronen-Melissesauce Safranbulgur Fenchel geschmort  CHF 23	<b>Menu 3</b> Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott  CHF 21	<b>Vital</b> Fenchelragout mit getrockneten Feigen Safranbulgur rote Peperoni und Alfasprossen Rotzungenfilet (NL)  CHF 24
Mittwoch, 21. September 2022			
Bündner Hochzeitssuppe			
<b>Menu 1</b> Makkaroni mit Knoblauch, Olivenöl und Peperonini gebratene Black Tiger Krevetten (VT)  CHF 25	<b>Menu 2</b> Pouletschenkel knusprig gebraten Country-Cuts Romanesco mit Haselnüsse  CHF 23	<b>Menu 3</b> Kürbisrisotto mit Kräutern gebackene Austernpilze Zucchettichips  CHF 21	<b>Vital</b> Gemüsegericht mit Federkohl, Auberginen, Rüebl, Koriander und Sojasprossen Quinoa mit Sultaninen Pouletspiessli  CHF 24
Donnerstag, 22. September 2022			
Wild-Kraftbrühe mit Flädli			
<b>Menu 1</b> Rindsschmorbraten Burgunder Art Kartoffelstock Ratatouille mit Oliven  CHF 25	<b>Menu 2</b> Petersfischfilets (SWA) pochiert Orangen-Schaumsauce Gemüsereis Ratatouille mit Oliven  CHF 23	<b>Menu 3</b> Gemüse-Kartoffelgratin mit saisonalem Gemüse und Taleggio überbacken  CHF 21	<b>Vital</b> Randen gebraten Meerrettichsauce Ratatouille Kartoffelstockring Kalbfleischstreifen  CHF 24
Freitag, 23. September 2022			
Weissweinsuppe			
<b>Menu 1</b> Saltimbocca alla romana vom Schweinsfilet Rohschinken und Salbei Tomatenrisotto Wirzgemüse  CHF 25	<b>Menu 2</b> Felchenfilets (CH) gebraten Bouillabaisse Schnittlauchkartoffeln Wirzgemüse  CHF 23	<b>Menu 3</b> Schupfnudeln gebraten Basilikumschaum Kräuterseitlinge Gemüsestreifen  CHF 21	<b>Vital</b> Wirz-Kartoffel-Eintopf mit Peperoni und Karotten geröstete Sonnenblumenkerne Felchenfilet (CH)  CHF 24
Samstag, 24. September 2022			
Suppe Dörfliche Art			
<b>Menu 1</b> Entrecôte Tiroler Art mit Tomaten und Röstzwiebeln Safrangnocchi Bohnen mit Speck  CHF 25	<b>Menu 2</b> Kalbsmilken gebraten Morchelsauce Gemüsenuedeln Bohnen mit Speck  CHF 23	<b>Menu 3</b> Chäshörnli mit Appenzeller frittierten Zwiebelringen Apfelmus  CHF 21	<b>Vital</b> Quinoa gebraten mit Avocado, Artischocken, Rotkabis und Ingwer Schweinsfiletstreifen  CHF 24
Sonntag, 25. September 2022			
Kraftbrühe mit Madeira			
<b>Menu 1</b> Wiener Schnitzel Zitronenschnitz Pommes frites Herbstgemüsepotpourri  CHF 32	<b>Menu 2</b> Heilbuttfilets (IS) gebraten Zitronengras-Ingwersauce Paprikareis Herbstgemüsepotpourri  CHF 28	<b>Menu 3</b> Müscheli Teigwaren an Trüffelrahmsauce, frischer Spinat und Peperonistreifen  CHF 26	<b>Vital</b> Grünes Früchtecurry mit Mango, Papaya, grüner Apfel und gebratene Banane Hirse mit getrocknete Aprikosen Heilbuttfilet (IS)  CHF 27

**Mittwoch Abend ab 17.30 Uhr:**

**Rehmedaillons**

... 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.