

UNSERE ABENDMENÜS VOM 07.03. -20.03.2020

SAMSTAG 07.03.	SONNTAG 08.03	MONTAG 09.03.	DIENSTAG 10.03.	MITTWOCH 11.03	DONNERSTAG 12.03.	FREITAG 13.03.
GRÜNE- SPARGEL- CREME-SUPPE ODER BUNTER SALAT	PILZ-CREME-SUPPE MIT GERÖSTETEN CHAMPIGNONGS ODER BUNTER SALAT	TOAMTEN-CREME- SUPPE MIT FRISCHEM BASILIKUM ODER BUNTER SALAT	SELLERIE-VANILLE- CREME-SUPPE MIT WALNUS & PECCORINO ODER BUNTER SALAT	PASTINAKEN-CREME- SUPPE MIT TRÜFFEL-ÖL ODER BUNTER SLATAT	WALLISER WEISSWEIN SUPPE ODER BUNTER SALAT	MEDITERRANE FISCHSUPPE ODER BUNTER SALAT
PASTA MIT GRILLIERTEN AUBERGINEN, TOMATENSAUCE UND RICOTTA CREME	PASTA MIT BABYSPINAT AN GORGONZOLA- WALNUS-SAUCE	GNOCCHI MIT STEINPILZ-RAHM- SAUCE & BRUNNEN- KRESSE	RISOTTO PRIMAVERA MIT FRÜHLINGS GEMÜSE	AGNOLOTTI GEFÜLLT MIT BÜFFELMORZARELLA UND STEINPILZEN	ÄLPLER MAKARONI MIT RÖSTZWIEBEL UND APFELMUS	PASTA AGLIO OLIO ET PEPPERONICINI MIT KONFIERTEN CHERRY TOMATEN
SCHWEIZER RINDSFILET AN GORGONZOLA-SAUCE MIT FRÜHLINGS- KARTOFFERL UND BUNTEM OFENGEMÜSE	SCHWEIZER KALBSSTEAK AN STEINPILZSAUCE MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI UND BUNTEM OFENGEMÜSE	SCHWEIZER ENTRECOTE AN ROTWEIN-JUS MIT ROSMARIN-KARTOFFEL UND BUNTEM OFENGEMÜSE	SCHWEIZER KALBSBRATEN AN MORCHEL-RAHM- SAUCE MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI UND BUNTEM OFENGEMÜSE	SCHWEIZER ROASTBEEF AN WHISKY- SENF-SAUCE MIT ROSMARIN KARTOFFELN UND BUNTEM OFENGEMÜSE	SCHWEIZER LAMMRACKS AN MEDITERRANEM JUS MIT KARTOFFELGRATIN UND BUNTEM OFEN GEMÜSE	SCHWEIZER RINDSFILET AN KRÄFTIGEM JUS MIT ROSMARIN-KARTOFFELN UND MEDITERRANEM GEMÜSE
CHEESE CAKE MIT FRISCHEM ORANGENSALAT	LAUWARMER APRIKOSEN KUCHEN IM GLAS MIT VANILLE EIS	ZITRONEN-GRAS-CREME BRULEE	DESSERT SURPRISE	EXOTISCHER GRIES-FLAN MIT FRISCHER MANGO	SCHWEIZER TOBLERONE MOUSSE	FRISCHER EXOTISCHER FRUCHTSALAT MIT KOKOSEIS

LIEBER EIN RINDSFILET ODER FISCH IM HAUPTGANG, KEIN PROBLEM GEGEN EINEN MENÜAUFPREIS VON 8 CHF

AUF VORBESTELLUNG BIETEN WIR ABENDS AUCH VEGANE MENÜS ODER WIEDERSCHNITZEL AN / SPÄTESTENS BIS 14:00 BESCHIED GEBEN

MENÜ PREIS 69 CHF

UNSERE ABENDMENÜS VOM 07.03. -20.03.2020

SAMSTAG 14.03.	SONNTAG 15.03.	MONTAG 16.03	DIENSTAG 17.03.	MITTWOCH 18.03	DONNERSTAG 19.03.	FREITAG 20.03.
GETRÜFFELTE PASTINAKEN-CREME-SUPPE ODER BUNTER SALAT	BRUNNEN-KRESSE-SCHAUM-SUPPE ODER BUNTER SALAT	KARTOFFEL-CASHEW-CREME-SUPPE MIT KAMELISIERTEN FRÜHLINGSZWIEBELN ODER BUNTER SALAT	APFEL-SELLERIE-CREME-SUPPE MIT KAMELISIERTEN ÄPFELN ODER BUNTER SALAT	GERÖSTETE SESAM-KNOBLAUCH-CREME-SUPPE ODER BUNTER SALAT	KAROTTEN-INGWER-SUPPE ODER BUNTER SALAT	SPINAT-KOKOS-CREAM SUPPE ODER BUNTER SALAT
GNOCCHI MIT JUNGEM BLATTSPINAT, LEICHTER GORGONZOLA SAUCE UND GERÖSTETEN	SAFRAN RISOTTO MIT GEBRATENEN CREVETTEN	PASTA MIT WALNUS-SAUCHE, SONNENGETROCKNETE NTOMATEN & GERÖSTETEM BROT	CAVATELLI MIT TALEGGIO KÄSE & CIMA DI RAPA	PASTA MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, CHERRY TOMATEN & RUCOLA	PASTA MIT ERBSEN, GRÜNEM SPARGEL, RICOTTA, MINZE & PISTAZIEN	PASTA MIT HAUSGERÄUCHERTEM MORZARELLA, GEMISCHTEN PILZEN UND ZITRONEN THYMIAN
SCHWEIZER ROASTBEEF AN POMMERY-SENF-SAUCHE MIT ROSMARIN KARTOFFELN UND BUNDEM OFEN GEMÜSE	SCHWEIZER MAISPOULARDE AN BASILISKUM SAUCE MIT GRÜNEM SPARGEL UND FRÜHLINGS-KARTOFFEL	SCHWEIZER KALBSSTEAK AN STEINPILZSAUCE MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI UND BUNTEM OFENGEMÜSE	SCHWEIZER RINDSFILET AN GRÜNER PFEFFERSAUCE, ROSMARIN-KARTOFFEL UND BUTNEM OFENGEMÜSE	SCHWEIZER LAMMRACKS AN ROSMARINJUS MIT KARTOFFELGRATIN UND RATATOUILLE	SCHWEIZER RINDSFILET AN KRÄFTIGEM JUS MIT ROSMARIN-KARTOFFELN UND BUNTEM OFENGEMÜSE	SCHWEIZER KALBSSTEAK AN STEINPILZSAUCE MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI UND BUNTEM OFENGEMÜSE
LAUWARMER APRIKOSENKUCHEN IM GLAS MIT BOURBON VANILLE EIS	CHEESE CAKE MIT FRISCHEM ORANGENSALAT	SAFTIGER SCHOGGIKUCHEN MIT VANILLEEIS	DESSERT SURPRISE	TIRAMISU IM GLAS	WEISSES TOBLERONE MOUSSE MIT BEEREN	RICOTTA - MASCARPONE-CREME MIT MARINIERTEN BEEREN

LIEBER EIN RINDSFILET ODER FISCH IM HAUPTGANG, KEIN PROBLEM GEGEN EINEN MENÜAUFPREIS VON 8 CHF

AUF VORBESTELLUNG BIETEN WIR ABENDS AUCH VEGANE MENÜS ODER WIEDERSCHNITZEL AN / SPÄTESTENS BIS 14:00 BESCHIED GEBEN

MENÜ PREIS 69 CHF