



Die Tagesteller vom 15.04.2019 bis 18.04.2019

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

- Mo** Lachsforellenfilet auf Spargelrisotto mit Chardonnay und Datteltomaten
- Di** CH- Fischfilets an Wermuth auf Blattspinat mit Herzogin- Kartoffeln
- Mi** Forellenfilet auf Auberginen- Kaviar Tomatensalsa und Paillasonkartoffeln
- Do** Felchenfilets auf frischem Blätterteig mit Frühlingsgemüse und Pilzen

Fr Karfreitagsmenü

Meating 22.50

- Pouletbrust «Piri Piri» mit Rosmarin- kartoffeln und Grill- Zucchetti
- Schweinssteak mit Brie- Rohschinken- füllung, Pommes Macaire, Rüepli
- Saltimbocca mit Rotweinjus und Risotto mit Stangensellerie
- Rinds-Hacksteak an grober Senfsauce mit Erbsenreis

Karfreitagsmenü

Wochenmenü 39.50

- Frühlingsalat an Sherrydressing
- Frito von Schweizer Fischfilets «Aioli» auf Kräuter- Gemüsestampfkartoffeln
- Erdbeersalat mit Erdbeermousse

Business Lunch 49.00

- Melonencocktail mit Rohschinken
- Filet vom Swiss Alpine Lachs auf Tessiner Risotto mit Frühlingsgemüse
- Mispel- Beignets mit Vanilleglace

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 27.00

Zanderfilet auf gebratenem Frühlingsgemüse

Vegan 24.50

Blattspinat mit Kichererbsen, Pilze in Olivenöl, Karotten und Kefen

Vegi 19.50

Im Weinteig gebackene Tessiner Polenta, gebratener Spargel, Tomaten- Basilikumjoghurt

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Frühlingsalat

Rustikal 26.00

Kutteln in Tomatensauce mit Salzkartoffeln