



Die Tagesteller vom 08.10.2018 bis 12.10.2018

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

Mo	Felchenfilets mit Mandelbutter Brokkoli Püree und Gelber Rande
Di	Lachsforellenfilet auf Bohnen - Gemüse Cassoulet
Mi	Zanderfilet, Speckschaum auf Kartoffelstampf und Weinkraut
Do	CH Fischauswahl auf Lauchrisotto und Kürbis - Rosenkohlgemüse
Fr	Forellenfilet an Noily Prat auf Mangold und Kartoffelgnocchi

Meating 22.50

Rinds Tafelspitz mit Apfel Meerrettich Bouillon Kartoffeln und Gemüse
Schweinefilet Medaillon, Thymian Jus mit Bratkartoffeln und Speckerbse
Boeuf <bourguignon> mit Spätzli und glasierten Karotten
Pouletbrust an Pilzrahmsauce mit Nüdeli und Spinat
Schweinsrücken- Steak mit Kürbis Risotto und Kohlrabi

Wochen- Menü 39.50

Kürbiscrème
Zanderfilet
mit Stampfkartoffeln und Randen
Marinierte Beeren mit Karamellglace

Business Lunch 49.00

Steinpilzcrèmesuppe mit Brandy
Filet vom Bachtellachs auf Kartoffel-
Topinamburpüree mit Rosenkohl- Laub
Feige in Variation

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 26.50

Hirschgeschnezeltes mit Pilzen auf kurzgebratenem Herbstgemüse

Vegan 22.50

Wirsing <Wickel> mit Rollgerste an Rüeblischaum mit geschmorter Zwiebel und Pilzen

Vegi 25.50

Tessiner Randen Risotto mit gebackenem Ziegenkäse

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Herbstsalat

Rustikal 26.00

Kutteln Tessiner Art mit Salzkartoffeln

