



Die Tagesteller vom 11.02.2019 bis 15.02.2019

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

Mo Gebratenes Forellenfilet
auf Linsen- Gemüse- Cassoulet

Siedfleisch mit Meerrettich,
Salzkartoffeln und Rahmspinat

Di Felchen gebraten an Räuschlingsauce
Lauchrisotto und glasierte Rande

Kalbhacksteak an grünem Pfeffer mit
Stock und glasiertem Gemüse

Mi Zanderfilet an Speckschaum
mit Nüdeli und Wirsing

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»
mit Spätzli

Do Lachsforellenfilet an Noilly Prat
marmorierter Stock und Federkohl

Piccata vom Schweinsnierstück an
Rosmarin, Risotto, Wurzelgemüse

Fr Saiblingsfilet an Safrannage
auf Gnocchi- Gemüsepfanne

Pouletbrust unter Kräuterkruste,
Polentawürfel, Rüeblimousseline

Wochenmenü 39.50

Kürbiscrèmesuppe

Nüsslisalat mit gebeiztem Bündner Hirsch

Zürisee- Felchenfilets an Räuschling-
sauce mit Salzkartoffeln und Spinat

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen
und Gemüse- Linguini

Joghurtmousse
mit marinierten Zwetschgen

Bergamottencrème
mit Schokoladenpralinen

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 28.00

Regionale Kalbsplätzli auf gebratenem Wintergemüse

Vegan 24.50

Gebratene Rosmarinpolenta mit sautierten Pilzen und Mangold

Vegi 22.50

Gemüelinguini an Sherryrahmsauce mit Blauschimmelkäse

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Herbstsalat

Rustikal 24.00

Kutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln