



## Die Tagesteller vom 15.01.2018 bis 19.01.2018

Werden serviert mit Suppe oder Salat

### Catch of the day 26.00

Mo	Felchenfilets auf gebratenem Gemüsereis und Petersiliencreme
Di	Fischfiletvariation an Weissweinschaum auf gelber Polenta mit Ofenkarotten
Mi	Lachsforelle auf Gersterocto mit Federkohl
Do	Fisch- Panachée auf buntem Quinoa mit Flower Sprouts
Fr	Schweizer Albelifilets im Weinteig frittiert mit Tartarsauce und Pommes choucroute

### Meating 22.50

Schlachtplatte mit Sauerkraut und Bratkartoffeln
Regionales Schweinskotelettauf Rotwein- Zwiebelsauce mit Rösti und Brokkoli
Siedfleisch mit Meerrettich, Salzkartoffeln und Wurzelgemüse
Tagliatelle mit Rindsgeschnetzeltem in Ochsenchwanz- Mascarponeragout
Mägenwiler Pouletbrust «Piri Piri» mit Chimichurristampf und Gemüse

### Wochen- Menü 39.50

Karottencreme mit Ingwer
Schweizer Felchenfilets mit Mandelbutter Petersilienkartoffeln und Spinat
Lebkuchenmousse

### Business Lunch 49.00

Nüsslisalat mit Wachtelbrust
Frutiger Zanderfilet auf Grapefruitrisotto
Spielerei Banane, Rum und Lächerli

## Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

### Low Carb 24.50

Mägenwiler Pouletbrust auf kurzgebratenem Wokgemüse mit Mungosprossen

### Vegan 21.50

Quinoa, Hummus, Pilze Mönchsbart

### Vegi 20.50

Vollkornspätzli mit Rotkabis, Marroni und Pilzen

### Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Wintersalat mit Kernen

### Rustikal 21.50

Vitello Tonnato