



Die Tagesteller vom 10.09.2018 bis 14.09.2018

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

Meating 22.50

Mo	Felchenfilets mit Kürbisstock und Rahm- Speck- Wirsing	Kalbshacksteak an grüner Pfeffersauce, Pilawreis, Zucchini-Tomaten
Di	Saiblingsfilets, weisse Bohnen, Kefen, glasierte Randen	Schweins- Cordon Bleu mit Pommes und Gemüse
Mi	Zanderfilet auf Fenchel-Kartoffelpüree, Kardamonkarotte	Pouletbrust an Thymianjus mit Pilzrisotto und Kohlräbli
Do	Lachsforellenfilet auf Taboule und gebratenem Blumenkohl	Wildschweinrücken auf Wacholderjus mit Polentawürfel und Speckerbsen
Fr	CH- Fischauswahl auf weisser Tomatensauce mit Lauchrisotto	Saltimbocca mit Peperoni-Fregola Sarda und Spinat

Wochen- Menü 39.50

Business Lunch 49.00

Kürbissuppe	Randen- Cappuccino mit Meerrettich
Rehgeschnetztes mit Pilzen, Spätzli und Rotkabis mit Marroni	Kalbsplätzli mit Steinpilzen à la crème mit Linguini und Salicorn
Zwetschgen mit Zwetschgensorbet	Sorbet von wilden Alpthaler Heidelbeeren

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 26.50

Rehgeschnetztes mit Pilzen auf kurzgebratenem Sommergemüse

Vegan 22.50

Blumenkohl- Tempura auf Rollgerste mit Tomaten- Tartar und Basilikum

Vegi 25.50

Tessiner Risotto mit frischen Alpthaler Pilzen

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Sommersalat mit Kernen

Rustikal 26.00

Kutteln Tessiner Art

