



Die Tagesteller vom Montag, den 4.12.2017 bis 08.12.2017

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

Mo	Felchenfilets auf Linsen- Gemüse- Kartoffelragout an Weissweinsauce
Di	Pochiertes CH- Forellenfilet an Pastis- rahmsauce mit bunten Gemüse- Linguini
Mi	Lachsforelle an geräucherter Weisswein- sauce auf Schwarzwurzel- Risotto
Do	Zürichsee- Rotaugenfilets «Tempura» Schnittlauch- Stampf und Spinat
Fr	Schweizer Fischeauswahl an Verjussauce mit Quinoa und Wintergemüse

Meating 22.50

CH Pouletgeschnetztes «Casimir» mit Mandelreis und grillierter Banane
Rindsbraten in Rotweinjus mit Senfkartoffeln und Gemüse
Bündner Schweinskotelett vom Grill mit «Cafe de Paris», Almettes, Tomate
Ragout von der Appenzeller Ente mit Tessiner Polenta
Siedfleisch auf Bouillon- Gemüsekartoffeln mit Meerrettichsauce

Wochen- Menü 39.50

Wintersalat Ei und Croûtons

Oberländer Regenbogenforellenfilet
„Mandelbutter“ mit Stampf und Spinat

Kleine «Poires Belle-Hélène»

Business Lunch 49.00

Lachsforellen- Carpaccio mit Rucola

Rindsfiletspitzen an grünem Pfefferjus
Topinamburpüree und Herbstgemüse

Dessert- Degustation

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 26.50

Kalbsplätzli auf Herbstgemüse mit Pilzen

Vegan 23.50

Kürbis- Cous Cous mit Saisonpilzen und Saisongemüse an Olivenöl und Kräutern

Vegi 22.50

Tessiner Polenta mit sautiertem Gemüse, pochiertem Ei und Mandelmilch

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Wintersalat mit Kernen

Rustikal 23.50

Kutteln «Zürcher Art» mit Salzkartoffeln