



Die Tagesteller vom 12.02.2018 bis 16.02.2018

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

Mo Felchenfilets im Weinteig gebacken
mit Aijoli, Kräuterstampf und Zucchetti

Di Geissebei

Mi Lachsforelle auf Safranrisotto
mit Federkohl

Do Gebratene Fisch- Variation auf
gratinierter Griessschnitte mit Gemüse

Fr Schweizer Forellenfilets
auf Grapefruitrisotto und Avocado

Meating 22.50

Rindsgeschnetzeltes mit Pilzen in
Rotweinsauce, Gemüseüdeli

Geissebei

Schweinsbraten an Rosmarinjus
mit Polenta und Brokkoli

Rippli an Grapparahmsauce mit
Kräuterkartoffeln und Grünkohl

Confierte Schweinsbäckli
mit Stock und Gemüse

Wochen- Menü 39.50

Bündner Gerstensuppe

Schweizer Felchenfilets mit Mandelbutter
Petersilienkartoffeln und Spinat

Betrunkene Beeren mit Himbeersorbet

Business Lunch 49.00

Pikantes Fischsüppchen

Dreierlei vom regionalen Kalb
in winterlicher Aufmachung

Käsedelikatessen vom Zürcher Berggebiet

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 24.50

Regionale Kalbsplätzli auf Wintergemüse mit Mungosprossen

Vegan 22.50

Quinoa mit Bohnenvariation und Chimichurri- Schaum

Vegi 21.50

Tessiner Risotto mit Pilzen, Romanesco und Hobelkäse

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Wintersalat mit Kernen

Rustikal 21.50

Kutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln