



Die Tagesteller vom 16.03.2020 bis 20.03.2020

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

Mo	Fischfiletvariation auf Zitronen-Hummus mit gebratenen Julienne
Di	Lachsforellenfilet auf gratinierter Griessschnitte mit Rahmgemüse
Mi	Zanderragout auf Blätterteiggebäck mit Räschling und Spargel
Do	Saiblingsfilet an Eisenkrautschaum auf Frühlingsrisotto
Fr	Regenbogenforellenfilet in Peterlipanade, Salzkartoffel, Spinat

Meating 22.50

«Mixed Grill» Teller mit Bratkartoffeln und Gemüse
Kalbsbrustschnitte in Rotweinjus mit Stock und Karotten
Carbonade de Boeuf Flamande mit Tessiner Polenta und Mischgemüse
Pouletbrustfilets mit Shiitake und gebratenem Gemüsereis
Molkeschwein- Cordon Bleu mit Pommes und Provençale-Tomate

Wochenmenü 39.50

Friseesalat mit Wachtelei

Frittierte Bodensee- Felchenfilets auf Bärlauchstampf mit Tomaten

Dessert- Cocktail

Business Lunch 49.00

Geräucherte Gänsebrust auf Frühlingssalat

Rindsfilet- Grillspiessli auf Frühlingsrisotto

Dessertdegustation

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 28.00

Regionale Kalbsschnitzeli auf gebratenem Frühlingsgemüse

Vegan 24.50

Spargel- Tempura mit Zitronen- Hummus und Guacamole

Vegi 22.50

Galgener Bärlauchpolenta mit Frühlingsgemüse und Belper Knolle

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Frühlingssalat

Rustikal 22.00

Kutteln an Weissweinsauce mit Kümmel und Salzkartoffeln