

Menüplan

09. September 2019 bis 15. September 2019

Montag

Champignonssuppe ***	Champignonssuppe ***
Tomatenragout mit frischem Basilikum Wildreis ***	Kürbisrisotto mit getrockneten Tomaten und geräuchertem Lachs ***
Beerengrütze mit Vanille	Beerengrütze mit Vanille

Dienstag

Gemixte Zwiebelsuppe ***	Gemixte Zwiebelsuppe ***
Gemüsecanelloni mit Bechamelsauce Geriebener Parmesan ***	Fischcanelloni mit Bechamelsauce Geriebener Parmesan ***
Feigencreme	Feigencreme

Mittwoch

Gemüsesuppe mit Rollgerste ***	Gemüsesuppe mit Rollgerste ***
Nudelpfanne mit Zucchettiblüten, Fenchel und kleinen Tomaten ***	Gebratene Saiblingfilets Provençale Feine Nudeln und geschmorter Safranfenchel ***
Frische Trauben	Frische Trauben

Donnerstag

Hafer-Lauchsuppe ***	Hafer-Lauchsuppe ***
Buchweizenpfannkuchen mit Pilzragout und Schnittlauch ***	Ganze Seezunge vom Ofen mit Rosmarin Pommes frites und Peperonistreifen ***
Streuselkuchen	Streuselkuchen

Freitag

Kokosschaumsuppe ***	Kokosschaumsuppe ***
Frittierte Artischockenherzen mit Favabohnenstampf Risotto ***	Zanderfilets mit Kräuterkruste Risotto und Ratatouille ***
Schokoladenmousse mit Rahm	Schokoladenmousse mit Rahm

Am Samstag bleibt unser Restaurant geschlossen

Sonntag

Kartoffel-Gurkensuppe

Gebratene Fischvariation
mit Kräuterbutter
Kratzette und Mischgemüse

Sonntagsdessert

Vegetarisch		Menu	
Tagesteller	CHF 23.00	Tagesteller	CHF 25.00
Suppe/Jus incl.	CHF 25.00	Suppe/Jus incl.	CHF 27.00
Komplett	CHF 28.00	Komplett	CHF 30.00