

Menüplan

18. März 2019 bis 24. März 2019

Montag

Minestrone mit Pesto

Spaghetti mit Cherrytomaten und Oliven
frischer Ruccola, Pinienkerne und Käse

Zwetschgenkompott

Minestrone mit Pesto

Spaghetti mit Tomaten-Dillsauce
pochierte Fischklösschen und Ruccola

Zwetschgenkompott

Dienstag

Blumenkohlsuppe

Kartoffelatkes mit Tomaten
und Raclettekäse
Kräutersauce

Stracciatellacreme

Blumenkohlsuppe

Pochierte Wolfsbarschröllchen
mit Tomatenwürfeln
Kartoffelatkes und Kräutersauce

Stracciatellacreme

Mittwoch

Karottensuppe

Mariniertes Gemüse im Blätterteigkissen
Knoblauchöl und Parmesanobel

Blechkuchen

Karottensuppe

Gebratenes Saiblingsfilet
mit Kräutersauce
Blätterteigkissen und Erbsen

Blechkuchen

Donnerstag

Tomatensuppe mit Basilikum

Spätzlipfanne mit grünen Spargeln
Kräutersauce und getrocknete Tomaten

Mangocreme mit Pistazien

Tomatensuppe mit Basilikum

Forelle Müllerin Art mit frischen Kräutern
und Zitronenbutter
Salzkartoffeln und grüne Spargeln

Mangocreme mit Pistazien

Freitag

Parmesansuppe

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren
Spätzli und Lattich

Schokoladenmousse mit Schlagrahm

Parmesansuppe

Gedämpftes Kabeljaufilet
mit Limettensauce
Spätzli und Lattich

Schokoladenmousse mit Schlagrahm

Am Samstag bleibt unser Restaurant geschlossen

Sonntag

Klare Gemüsesuppe

Gebatene Rotbarschfiletstreifen
mit Zitronengras und Curry
Risotto und Frühlingsgemüse

Sonntagsdessert

Vegetarisch

Tagesteller	CHF 23.00
Suppe/Jus incl.	CHF 25.00
Komplett	CHF 28.00

Menu

Tagesteller	CHF 25.00
Suppe/Jus incl.	CHF 27.00
Komplett	CHF 30.00