



TAGESMENUES

Ein Menusalat oder eine Tagessuppe
ist im Preis inbegriffen.

Montag, 04.12.2017

Broccoli-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Nudeln an Curry-Kokossauce
Brätkugeln, Früchten und Minze

Menu 2 Fr. 17.90

Rindsgeschnetzeltes an Kräuterjus
Röstigalekten und gefüllter Zucchini

Dienstag, 05.12.2017

Bouillon mit Gemüse

Menu 1 Fr. 16.90

Gnocchi an Tomaten-Knobliöl
Ratatouillegemüse und Riesencrevetten

Menu 2 Fr. 17.90

Pouletbrust im Eimantel an Sweet-Sauersauce
Butterreis und Kohlgemüse-Spiess

Mittwoch, 06.12.2017

Gemüse-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Asiatische Soja-Reispfanne
Tofu, Wokgemüse und Cashew Nüsse

Menu 2 Fr. 17.90

Grillierter Fleischkäse mit Rotweinsauce
Kartoffel-Paprikaspiess und rassicem Gemüse

Donnerstag, 07.12.2017

Paprika-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Winterlicher Kürbisrisotto
Apfel, Birnen und panierte Champignons

Menu 2 Fr. 17.90

Poulet-Stroganoff an Paprikasauce
Kartoffel-Maismousse und konfierten Tomaten

Freitag, 08.12.2017

Brot-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Hausgemachte Capunswähe à la Merz
mit gemischtem Salat

Menu 2 Fr. 17.90

Paniertes Schweinskotelett mit Zitronenschnitz
Pommes Frites und gratinierter Mozzarellatome

Samstag, 09.12.2017

Spinat-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Pizzoccheri Neri an Käsesauce
Hauswurst, Saisongemüse und Salbeikartoffeln

Menu 2 Fr. 17.90

Kalbsbraten an Nussauce
Marroni-Maispolenta und glasierten Bohnen



SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

Asiatische Gemüsesuppe mit Gemüse, Tofu, Fr. 9.90
Kräutern und hausgemachtem Mais-Chilibrot

Gebratener Reis mit Gemüse, Ei, Fr. 19.90
vegetarischen Frühlingsrollen und Sweet-Chilisauce

Soja-Reisnudelpfanne Fr. 21.90
mit Rindsgeschnetzeltem, asiatischem Gemüse,
Ei und Backerbsen

Tranchierte Entenbrust an Limetten-Sojasauce Fr. 22.90
exotischem Reis und asiatischem Gemüse

Die saisonalen Köstlichkeiten servieren wir Ihnen zwischen
11.00 und 14.00 Uhr

Chef de Cuisine: Samuel Campo

Restaurantleitung: Petra Eggenberger