



TAGESMENUES

Ein Menusalat oder eine Tagessuppe
ist im Preis inbegriffen.

Montag, 08.01.2018

Gemüse-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Spaghetti an Basilikumpesto
Tomatenwürfeln und Mozzarellaperlen

Menu 2 Fr. 17.90

Grilliertes Kalbsadrio an Rosmarinjus
Pommes Frites und Gemüsespiess

Dienstag, 09.01.2018

Mais-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Carbonararissotto à la Merz
Speck, Zwiebeln, Ei und Kräuter

Menu 2 Fr. 17.90

Poulet «Caprese Art» an einreduziertem Jus
Butternudeln und glasierten Karotten

Mittwoch, 10.01.2018

Bouillon mit Ei

Menu 1 Fr. 16.90

Hörnli an Käsesauce
Kartoffeln, Erbsen und Röstzwiebeln

Menu 2 Fr. 17.90

Rindsstroganoff an Paprikasensauce
und Kartoffel-Kürbisstampf

Donnerstag, 11.01.2018

Gulasch-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Gnocchi an delikatem Olivenöl
mediterranem Gemüse und Fetawürfeln

Menu 2 Fr. 17.90

Schweins-Saltimbocca an Pilzsauce
Marronirissotto und konfierten Tomaten

Freitag, 12.01.2018

Brot-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Lachsravioli an Safransauce
frischem Blattspinat, Tomaten und Kürbiswürfeln

Menu 2 Fr. 17.90

Grillierter Pouletspiess mit Kräuterbutter
Butterreis und grillierter Maiskolbe

Samstag, 13.01.2018

Karotten-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Penne all' arrabiata
Frühlingszwiebeln, Speck, Oliven und Basilikum

Menu 2 Fr. 17.90

Hirschpfeffer an Wildjus
hausgemachten Pizokels und geschmortem Rotkraut



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 Rindsgeschnetzelm, 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