



TAGESMENUES

Ein Menusalat oder eine Tagessuppe
ist im Preis inbegriffen.

Montag, 12.02.2018

Mais-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Nudeln an Olivenöl
mediterranem Gemüse und Fetawürfeln

Menu 2 Fr. 17.90

Ofen-Pizzafleischkäse an Cognacsauce
Kartoffel-Karottenpüree und Tomatenspiess

Dienstag, 13.02.2018

Gemüsecurry-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Gnocchi an Gorgonzolasauce
Schinkenwürfeln, Spinat und Kürbiswürfeln

Menu 2 Fr. 17.90

Grillierte Tessiner Grillschnecke an Rotweinjus
Lauchrisotto und konfierten Tomaten

Mittwoch, 14.02.2018

Spinat-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Kürbisravioli an Mascarpone sauce
Kürbis, Apfelstücke und Rosinen

Menu 2 Fr. 17.90

Poulet-Saltimbocca an Sweet-Sauersauce
gebratenem Jasminreis und Wokgemüse

Donnerstag, 15.02.2018

Broccoli-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Spiralennudeln an Orangenhonigsauce
Crevetten, Orangen und Cashewnüssen

Menu 2 Fr. 17.90

Gebratenes Jägerschnitzel mit Kräuterbutter
Pommes Frites und gratinierter Mozzarellatome

Freitag, 16.02.2018

Gemüse-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Hausgemachtes Polenta-Bäclein
gefüllt mit Pilz-Gemüseragout

Menu 2 Fr. 17.90

Paniertes Pangasiusfilet mit Zitronenschnitz
Salzkartoffelspiess und geschmortem Rahmspinat

Samstag, 17.02.2018

Pilz-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Schupfnudeln an Bergkäsesauce
Engadiner Hauswurst, Sauerkraut und Kräutern

Menu 2 Fr. 17.90

Grillierter Pouletspiess an Pfeffer-Kräutersauce
Kokos-Butterreis und glasiertem Wurzelgemüse



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