

WOCHENPLAN DER TAGESMENUS

KW 21: VOM 20.5.2019 BIS 24.5.2019

CHEF EMPFEHLUNG DER WOCHE:

Rinds-Entrecote URY an grüner Pfeffersauce
mit Pommes frites und Tagesgemüse
28.00

FISCH EMPFEHLUNG DER WOCHE:

Gebratene Seelachsforelle an Dillrahmsauce
dazu Reis und Tagesgemüse
23.50

MONTAG 20. Mai 2019

MENU 1

Vegi Broccoli Burger mit Focaccia Bun
dazu Pommes frites und Tagesgemüse

MENU 2

Pouletgeschnetztes Süss Sauer
im Reisring

MENU 3

Scharf angebratene Rinds-Huftwürfel
mit getrockneten Tomaten Frühlingszwiebeln und Penne

MENU 4

Kalbsvoressen mit Champignons
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse

DIENSTAG 21. Mai 2019

MENU 1

3 Eier Omlett mit Tomaten, Frühlingszwiebeln
Greizerkäse und Kräuter

MENU 2

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce
dazu Rösti frites und Tagesgemüse

MENU 3

Marinierter Schweinshalsbraten an Kräuterjus
dazu Nudeln und Tagesgemüse

MENU 4

Geschmorte Rinds-Saftplätzli
mit Kartoffelstock und Tagesgemüse

MITTWOCH 22. Mai 2019

MENU 1

Sellerie Piccata an Tomatensauce
mit Spaghetti und Reibkäse

MENU 2

Hausgemachte Hacktätschli an Pilzrahmsauce
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse

MENU 3

Geschmorte Pouletschenkel im Rotwein
dazu Wildreis und Tagesgemüse

MENU 4

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignon
dazu Nudeln und Tagesgemüse

DONNERSTAG 23. Mai 2019

MENU 1

Spaghetti mit Zucchettistreifen, Kräuterpesto
und Fetakäse

MENU 2

Marinierte Schweinsbrustspitz an Cafe de Paris Sauce
dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Tagesgemüse

MENU 3

Saftiger Schinken an Senfrahmsauce
dazu Kartoffelsalat

MENU 4

Rentier-Entrecote RUS am Stück gebraten an Preiselbeerjus
dazu Nudeln und Tagesgemüse

FREITAG 24. Mai 2019

MENU 1

Gemüse im Tempurateig gebacken mit Tartarsauce
dazu Nudeln und Tagesgemüse

MENU 2

Spaghetti Carbonara
Schinken und Speckwürfel an Rahmsauce mit Reibkäse

MENU 3

Schweins Steak an Pilzrahmsauce
dazu Bratkartoffeln und Tagesgemüse

MENU 4

Schwertfischsteak an Limettenkräuterbutter dazu Nudeln und Tagesgemüse

MITTAGSMENUS

MONTAG - 20. Mai 2019

MENU 1	18.30
Vegi Broccoli Burger mit Focaccia Bun dazu Pommes frites und Tagesgemüse	
MENU 2	19.50
Pouletgeschnetztes Süss Sauer im Reising	
MENU 3	20.50
Scharf angebratene Rinds-Huftwürfel mit getrockneten Tomaten Frühlingszwiebeln und Penne	
MENU 4	22.80
Kalbsvoressen mit Champignons dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse	

WOCHEN-HITS

CHEF EMPFEHLUNG	28.00
Rinds-Entrecote URY an grüner Pfeffersauce mit Pommes frites und Tagesgemüse	
FISCH EMPFEHLUNG	23.50
Gebratene Seelachsforelle an Dillrahmsauce	

MITTAGSMENUS

DIENSTAG - 21. Mai 2019

MENU 1 18.30

3 Eier Omlett mit Tomaten, Frühlingszwiebeln
Greizerkäse und Kräuter

MENU 2 19.50

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce
dazu Rösti frites und Tagesgemüse

MENU 3 20.50

Marinierter Schweinshalsbraten an Kräuterjus
dazu Nudeln und Tagesgemüse

MENU 4 22.80

Geschmorte Rinds-Saftplätzli
mit Kartoffelstock und Tagesgemüse

WOCHEN-HITS

CHEF EMPFEHLUNG..... 28.00

Rinds-Entrecote URY an grüner Pfeffersauce
mit Pommes frites und Tagesgemüse

FISCH EMPFEHLUNG..... 23.50

Gebratene Seelachsforelle an Dillrahmsauce

MITTAGSMENUS

MITTWOCH - 22. Mai 2019

MENU 1 18.30

Sellerie Piccata an Tomatensauce
mit Spaghetti und Reibkäse

MENU 2 19.50

Hausgemachte Hacktätschli an Pilzrahmsauce
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse

MENU 3 20.50

Geschmorte Pouletschenkel im Rotwein
dazu Wildreis und Tagesgemüse

MENU 4 22.80

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignon
dazu Nudeln und Tagesgemüse

WOCHEN-HITS

CHEF EMPFEHLUNG..... 28.00

Rinds-Entrecote URY an grüner Pfeffersauce
mit Pommes frites und Tagesgemüse

FISCH EMPFEHLUNG..... 23.50

Gebratene Seelachsforelle an Dillrahmsauce

MITTAGSMENUS

DONNERSTAG - 23. Mai 2019

MENU 1 18.30

Spaghetti mit Zucchettistreifen, Kräuterpesto
und Fetakäse

MENU 2 19.50

Marinierte Schweinsbrustspitz an Cafe de Paris Sauce
dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Tagesgemüse

MENU 3 20.50

Saftiger Schinken an Senfrahmsauce
dazu Kartoffelsalat

MENU 4 22.80

Rentier-Entrecote RUS am Stück gebraten an Preiselbeerjus
dazu Nudeln und Tagesgemüse

WOCHEN-HITS

CHEF EMPFEHLUNG..... 28.00

Rinds-Entrecote URY an grüner Pfeffersauce
mit Pommes frites und Tagesgemüse

FISCH EMPFEHLUNG..... 23.50

Gebratene Seelachsforelle an Dillrahmsauce

MITTAGSMENUS

FREITAG - 24. Mai 2019

MENU 1 18.30

Gemüse im Tempurateig gebacken mit Tartarsauce
dazu Nudeln und Tagesgemüse

MENU 2 19.50

Spaghetti Carbonara
Schinken und Speckwürfel an Rahmsauce mit Reibkäse

MENU 3 20.50

Schweins Steak an Pilzrahmsauce
dazu Bratkartoffeln und Tagesgemüse

MENU 4 22.80

Schwertfischsteak an Limettenkräuterbutter dazu Nudeln und Tagesgemüse

WOCHEN-HITS

CHEF EMPFEHLUNG..... 28.00

Rinds-Entrecote URY an grüner Pfeffersauce
mit Pommes frites und Tagesgemüse

FISCH EMPFEHLUNG..... 23.50

Gebratene Seelachsforelle an Dillrahmsauce

SUPPEN- UND SALAT-BUFFET

Bei jedem Menu oder Wochen-Hit ist entweder ein Menüs-Salat oder Suppe aus dem Buffet inbegriffen. Bei der Konsumation von beiden wird ein Zuschlag von Fr. 1.00 berechnet.

PREISE FÜR SALAT UND SUPPE EINZELN OHNE MENU

SUPPE: SCHALE / TOPF	Fr. 6.50	Fr. 9.50
SALAT: TELLER KLEIN / GROSS	Fr. 10.50	Fr. 14.50
COMBO (SUPPENSCHALE UND SALATTELLER KLEIN).....		Fr. 12.50

DESSERT

HAUSDESSERT		Fr. 4.50
KAFFEE		Fr. 4.20
KAFFEE und HAUSDESSERT — SIE SPAREN Fr. 2.70		Fr. 6.00

WEINE

WEIN TIPP

ROSSO VERONESE		Fr. 7.00
-----------------------------	--	-----------------

WEISSWEINE OFFEN

Morges Chasselas, La Côte		Fr. 4.80
Chardonnay Alto Adige, Lageder		Fr. 6.50
St. Saphorin, Lavaux		Fr. 6.00

ROTWEINE OFFEN

Salice Salente		Fr. 4.80
Merlot Ticino Tamborini		Fr. 6.50
Primitivo Patio		Fr. 5.50
Tempranillo Cair		Fr. 6.00