

# ZMITTAG

22. – 26. OKTOBER 2018

## **MONTAG 22. OKTOBER**

MENU 1 27.50

KALBSHACKTÄTSCHLI AN RAHMSAUCE,  
DAZU BRAMATA POLENTA MIT RÜEBLI UND MARRONI

MENU 2 20.50

KNUSPRIGER STRUDEL GEFÜLLT MIT WURZELGEMÜSE UND TOFU-RICOTTA,  
SERVIERT MIT QUITTENCHUTNEY UND KRESSE (VEGAN)

## **DIENSTAG 23. OKTOBER**

MENU 1 26.50

«BOEUF BOURGUIGNON» RINDSRAGOUT GESCHMORT IN ROTWEIN MIT WURZELGEMÜSE,  
GARNIERT MIT CHAMPIGNONS UND SPECKLARDONS, DAZU TAGLIERINI

MENU 2 20.50

DALLENWILER ZIEGENFRISCHKÄSE AUF SÄMIGEM LAUCH-  
WEISSWEINRISOTTO UND POCHIERTER GEWÜRZ-BIRNE

## **MITTWOCH 24. OKTOBER**

MENU 1 26.50

SOUS VIDE POULETBRUST MIT ZITRONEN-MANDEL-GREMOLATA AUF SCHWEIZER  
SÜSSKARTOFFELPÜREE UND BROKKOLI

MENU 2 20.50

RANDEN UND KRÄUTERSEITLINGS GEBRATEN, MIT KRÄUTERÖL, BUCHWEIZEN UND  
PETERSILIENWURZELCRÈME (VEGAN)

## **DONNERSTAG 25. OKTOBER**

MENU 1 24.50

ZIEGLERS KALBSBRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE UND HAUSGEMachten RÖSCHTI

MENU 2 20.50

«PARMIGIANA DI MELANZANE»

AUBERGINENGRATIN MIT TOMATENSUGO UND SBRINZ AUF RUCOLABEET

## **FREITAG 26. OKTOBER**

MENU 1 27.50

TERIYAKI LACHSFILET (LOCH FYNE, SCHOTTLAND) GEBRATEN,  
DAZU KÜRBISCOULIS, PAK CHOY UND JASMINREIS

MENU 2 20.50

GEMÜSEAUFLAUF MIT GLARNER BERGKÄSE, DAZU POLENTASCHNITTE MIT KRÄUTERN

ZU JEDEM MENÜ SERVIEREN WIR WAHLWEISE EINE KLEINE SUPPE ODER EINEN SALAT,  
INKLUSIVE DES PREISES.

# ZMITTAG

22. – 26. OKTOBER 2018

**PASTA DER WOCHE** 19.50  
MENUSALAT ODER MENUSUPPE  
PASTA MIT KÜRBISWÜRFELN AUS DEM OFEN, MIT THYMIAN,  
CRANBERRIES UND GRIECHISCHEM FETA DODONIS

**TARTAR** 29.—  
MENUSALAT ODER MENUSUPPE  
RINDS-TARTAR 180 GR. MIT BIO-BUTTER & TOAST

**SALAT DER WOCHE** 18.50  
BELUGALINSENSALAT AUF KOHLRABI-CARPACCIO MIT ORANGEN,  
PORTULAK UND GERÖSTETEN HASELNÜSSEN (VEGAN)

**SALATSCHALE** 15.50  
MIT KERNEN UND HAUSDRESSING  
**DAZU EMPFEHLEN WIR**  
HUMMUS MIT SPROSSEN (VEGAN) 5.50  
CHÈVRE CHAUD MIT RUCOLA UND HONIG 8.50  
POULETBRUST 160G, MIT KRÄUTERBUTTER 10.50  
IRISCHEN PREMIUM RAUHLACHS 70G, 12.50  
MIT KAPERN, SCHALOTTEN UND MEERRETTICH-RICOTTA

**À LA CARTE**  
TAGESSUPPE 11.50  
SAISONALE VEGETARISCHE QUICHE\* 19.50  
MIT BLUMENKOHL, LAUCH, BERGKÄSE UND BAUMNÜSSE  
QUICHE LORRAINE\* 19.50  
SPECK, BIO EIER & ZWIEBELN, MIT SALATBOUQUET  
(\*FÜR DIE QUICHES BETRÄGT DIE WARTEZEIT MIND. 20 MINUTEN)

## HAUSGEMACHTE DESSERTS GIBT ES FRISCH AUS DER VITRINE ...

MUFFIN 5.50  
FRÜCHTE-STREUSEL 6.50

## UND EINIGES MEHR...

RINDFLEISCH, KALB & SCHWEIN: SCHWEIZER FLEISCH AUS ARTGERECHTER HALTUNG / GEFLÜGEL: FRIFAG / EIER: BIO, CH / MILCH: BIO, CH.  
UNSERE SPEISEN WERDEN TÄGLICH FRISCH IN UNSERER KÜCHE ZUBEREITET.  
ALLERGENE UND INTOLERANZEN: DIESBEZÜGLICH BITTEN WIR DARUM, SICH BEI UNSEREN MITARBEITENDEN ZU INFORMIEREN.  
ALLE PREISE INKL. 7.7% MWST.

**CAFÉ<sup>DES</sup> AMIS**