

ZMITTAG

16. JULI – 21. JULI 2018

MONTAG 16. JULI

MENU 1

SAUTIERTES SCHWEIZER FELCHENFILET AUS WILDFANG,
DAZU BUCHWEIZEN-RANDENSALAT MIT KRESSE UND RÄDIESCHEN-PICKLES

26.50

MENU 2

TOMATEN-FREGOLA SARDA MIT IM OFEN GEGARTER ARTISCHOCKE AN KRÄUTERPESTO
(VEGAN)

20.50

DIENSTAG 17. JULI

MENU 1

FLANK STEAK VOM RIND, KURZ GEBRATEN UND AUFGESCHNITTEN,
SERVIERT MIT SALSZA VERDE UND ROLLGERSTENSALAT MIT BUNTEN TOMATEN

25.50

MENU 2

HAUSGEMACHTER KARTOFFELKNÖDEL AUF BLATTSPINAT
AN CREMIGER SAUCE, DAZU SAUTIERTER PILZE

20.50

MITTWOCH 18. JULI

MENU 1

NIERSTÜCK VOM PUSCHLAVER BERGLAMM GEBRATEN,
DAZU PORTWEINJUS, KARTOFFELSTAMPF UND GESCHMORTE KAROTTEN

26.50

MENU 2

ZUCCHINI GRATINIERT MIT SBRINZ AUF SÄMIGER POLENTA UND PIKANTEM PEPERONATA

20.50

DONNERSTAG 19. JULI

MENU 1

CEVAPCICI (RIND, LAMM) DAZU TZATZIKI,
AUBERGINEN-TOMATENRAGOUT UND PARBOILED REIS

25.50

MENU 2

VENERE RISOTTO MIT GEBACKENEN BLUMENKOHLRÖSCHEN
AUF KAROTTENCOULIS UND RUCOLA (VEGAN)

20.50

FREITAG 20. JULI

MENU 1

POULETSCHENKEL IM OFEN GEGART MIT ROTWEIN-BALSAMICO
UND ROSMARIN, DAZU LYONER KARTOFFELN UND GEMÜSE

26.50

MENU 2

«GRÜN-WEISSER TELLER» DALLENWILER-ZIEGNFRISCHKÄSE MIT HONIG FLAMBIERT,
DAZU ROMANESCO, ERBSENPÜREE MIT ESTRAGON UND ZUCCHINICHIPS

20.50

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

ZMITTAG

16. JULI – 21. JULI 2018

PASTA DER WOCHE **19.50**
MENUSALAT ODER MENUSUPPE
CASARECCE AN ERBSEN-HASELNUSSPESTO MIT KRÄUTERN,
RUCOLA UND OLIVENÖL EXTRA VERGINE (VEGAN)

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

SALAT DER WOCHE **19.50**
GERÖSTETER BLUMENKOHL MIT KICHERERBSEN, DATTELSTREIFEN,
PETERSILIE UND JOHANNISBEEREN AUF JUNGEM
BLATTSPINATSALAT AN SESAM-DRESSING (VEGAN)

SALATSCHALE **15.50**
MIT KERNEN UND HAUSDRESSING

DAZU EMPFEHLEN WIR

RANDEN-HUMMUS	5.50
DALLENWILER ZIEGENFRISCHKÄSE 80G, MIT KURBISKERNÖL	8.50
POULETBRUST 160G, MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER	10.50
IRISCHER PREMIUM RAUHLACHS 70G	12.50
MIT KAPERN UND MEERRETTICH-RICOTTA	

À LA CARTE

TAGESSUPPE	11.50
SAISONALE VEGETARISCHE QUICHE*	19.50
MIT ZWEIERLEI ZUCCHINI MIT TOMME WEICKÄSE*	
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 ...

SAISON TIRAMISU	10.50
FRÜCHTE-STREUSEL	6.50
MUFFIN	5.50

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.
ALLE PREISE INKL. 7.7% MWST.