

ZMITTAG

07. – 11. JANUAR 2019

MONTAG 07. JANUAR

MENÜ 1

25.50

GHACKETS MIT HÖRNLI, DAZU GLARNER BERGKÄSE & HAUSGEMACHTES APFELKOMPOTT

MENÜ 2

20.50

SÄMIGER RANDEN-RISOTTO MIT MASCARPONE UND FEDERKOHLCHIPS

DIENSTAG 08. JANUAR

MENÜ 1

26.50

POULETBRUST MIT GRANATAPFELJUS SERVIERT AUF PETERISLIENWURZELCRÈME,
SAUTIERTEM WURZELBLATTSPINAT UND WURZELCHIPS

MENÜ 2

20.50

KNUSPRIGES FILOTEIG-TARTELETTE GEFÜLLT MIT CASHEWNUSSCRÈME,
BUNTEN RÜEBLI UND LANDKRESS (VEGAN)

MITTWOCH 09. JANUAR

MENÜ 1

27.50

POCHIERTES KABELJAUFILLET (MSC, NORDOSTATLANTIK) SERVIERT MIT
SAFRANRAHMSAUCE, LAUCH UND ERBSEN, DAZU KARTOFFELSTOCK

MENÜ 2

20.50

GEBRATENE GELBE RÜBEN AUF WEISSER RÜBENCRÈME MIT
BUCHWEIZEN UND THYMIAN-NUSSCRUMBLE

DONNERSTAG 10. JANUAR

MENÜ 1

27.50

SAUTIERTES RINDSHUFTPLÄTZLI MIT MADEIRA-JUS, DAZU
SÄMIGER RISOTTO MIT HASELNÜSSEN UND PASTINAKEN

MENÜ 2

20.50

<<VOL-AU-VENT>>BLÄTTERTEIGPASTETCHEN GEFÜLLT MIT
CREMIGEM PILZRAGOUT, BLUMENKOHL UND GEMÜSEPICKLES

FREITAG 11. JANUAR

MENÜ 1

26.50

GEBRATENES POULETSCHENKELFILET MIT SOJASAUCE, FRÜHLINGSZWIEBELN,
ERDNÜSSEN UND ROTKOHL <<ATJAR>> (SÜSS SAUER), DAZU BASMATIREIS

MENÜ 2

19.50

MEXIKANISCHE WEIZENTORTILLA MIT GEMÜSE,
BOHNENPÜREE UND RÜEBLI-KORIANDERSALSA (VEGAN)

ZU JEDEM MENÜ SERVIEREN WIR WAHLWEISE EINEN VORSPEISENSALAT ODER EINE SUPPE
INKLUSIVE DES PREISES.

ZMITTAG

07. – 11. JANUAR 2019

PASTA DER WOCHE 19.50
MENUSALAT ODER MENUSUPPE
<<PASTA ALLA NORMA>>
RIGATONI AN TOMATENSUGO MIT AUBERGINEN, RICOTTA UND BASILIKUM

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

SALAT DER WOCHE 18.50
FEIN GEHOBELTER FENCHELSALAT MIT BLUTORANGEN, MINZE, HAUSGEMACHTEM
DUKKAH, OLIVENÖL EXTRA VERGINE UND GERÖSTETEN HASELNÜSSEN (VEGAN)

SALATSCHALE
MIT KERNEN UND HAUSDRESSING 15.50
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 WINTERGEMÜSE, BERGKÄSE UND KRÄUTERN
QUICHE LORRAINE* 19.50
SPECK, BIO EIER & ZWIEBELN, MIT SALATBOUQUET
(*FÜR DIE QUICHES BETRÄGT DIE WARTEZEIT MIND. 20 MINUTEN)

HAUSGEMACHTE DESSERTS GIBT ES ZU JEDER ZEIT 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.