

ZMITTAG

19. MÄRZ – 24. MÄRZ 2018

MONTAG 19. MÄRZ 2018

MENU 1

25.50

ORIENTALISCHES RINDSRAGOUT MIT TOMATEN UND
ARTISCHOCKEN GESCHMORT, DAZU SAFRANREIS UND TAHINISAUCE

MENU 2

19.50

BLUMENKOHL MIT NUSSCRUMBLE AUF RANDEN-KARTOFFELSTAMPF UND RUCOLAPESTO
(VEGAN)

DIENSTAG 20. MÄRZ 2018

MENU 1

26.50

POULETBRUST MIT BÄRLAUCHPESTO GEFÜLLT,
AUF SÄMIGEM ZITRONENRISOTTO MIT MASCARPONE

MENU 2

20.50

KNUSPRIGE FILOTEIGPÄCKLI MIT CHINAKOHL-RÜEBLIFÜLLUNG,
DAZU KERBEL-CASHEWNUSSCRÈME UND PORTULAK (VEGAN)

MITTWOCH 21. MÄRZ 2018

MENU 1

27.50

SCHOLLENFILET (MSC NORDOSTATLANTIK) IN KNUSPRIGER SESAMPANADE GEBACKEN,
DAZU BÄRLAUCH-MAYONNAISE UND SPINATSALAT MIT RADIESLI & SALZKARTOFFELN

MENU 2

20.50

ZUCCHINI-HIRSE-TÄTSCHLI, DAZU AJVARDIPP,
SERVIERT AUF ERBSENPÜREE MIT MINZE UND RUCOLA

DONNERSTAG 22. MÄRZ 2018

MENU 1

27.50

NIERSTÜCK VOM PUSCHLAVER BERGLAMM IM OFEN GEGART MIT KRÄUTERKRUSTE,
DAZU PORTWEINJUS UND DUCHESSE KARTOFFELN

MENU 2

20.50

ZUCCHINI <<MAILÄNDER ART>>, DAZU POLENTA MIT OLIVEN UND PEPERONATA

FREITAG 23. MÄRZ 2018

MENU 1

24.50

SCHWEINSGESCHNETZELTES AN PILZRAHMSAUCE,
DAZU HAUSGEMACHTE MOHNPLÄTZLI UND KRESSE

MENU 2

20.50

GELBES KIRCHERERBSEN-GEMÜSE-CURRY MIT KAFFIRLIMETTE UND
KOKOSNUSS, DAZU JASMINREIS (VEGAN)

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

ZMITTAG

19. MÄRZ – 24. MÄRZ 2018

PASTA DER WOCHE **20.50**

MENUSALAT ODER MENUSUPPE
ORECCHIETTE <<CAPONATA>>
MIT GEMÜSERAGOUT AUS AUBERGINE, TOMATEN, PEPPERONI,
STANGENSELLERIE UND PINIENKERNEN (VEGAN)

TARTAR **29.—**

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

SALAT DER WOCHE **19.50**

BRIESPITZEN KNUSPRIG PANIERT UND GEBACKEN,
DAZU PREISELBEERKONFIT UND NÜSSLISALAT AN SENFDRESSING

SALATSCHALE

MIT KERNEN UND HAUSDRESSING

15.50

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 MANGOLD UND SBRINZ

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 IM GLAS, AUF WUNSCH ERWÄRMT

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.

CAFÉ ^{DES} AMIS