

ZMITTAG

20. NOVEMBER – 25. NOVEMBER 2017

MONTAG 20. NOVEMBER 2017

MENU 1

26.50

RINDSHOHRÜCKENSTEAK AN MARMELATA DI PEPERONCINI MIT
BLAUEN BRATKARTOFFELN UND GEDÜNSTETEM LAUCH

MENU 2

19.50

TOPINAMBURPÜREE MIT GEBRATENEM BABYLÄTTICH,
CHÈVRE UND GESCHMORTEN RANDENSCHNITZEN

DIENSTAG 21. NOVEMBER 2017

MENU 1

25.50

ROTES POULETCURRY MIT KOKOSNUSSMILCH, INGWER, LIMEBLÄTTERN,
ZUCCHETTI, RÜEBLI UND CHINAKOHL, DAZU JASMINREIS

MENU 2

19.50

FRIITATA MIT HERBSTGEMÜSE, PARMESANHOBEL UND SAUERRAHMDIP AUF RUCOLABEET

MITTWOCH 22. NOVEMBER 2017

MENU 1

26.50

<<RINDSBURGER>> PANE LUCIANO MIT RINDSPATTY, GURKEN, ROTEN ZWIEBELN,
SALAT, BERGKÄSE UND COLESLAW

MENU 2

20.50

PARMIGIANA DI MELANZANE

DONNERSTAG 23. NOVEMBER 2017

MENU 1

26.50

LAMMNIERSTÜCK AUS DEM PUSCHLAV MIT KRÄUTERKRUSTE
AN ZITRONENÖL MIT POLENTA UND GEDÜNSTETEM BROCCOLI

MENU 2

20.50

OFENPEPERONI GEFÜLLT MIT PIKANTEM COUSCOUS,
SULTANINEN UND FETA AUF TOMATENRAGOUT

FREITAG 24. NOVEMBER 2017

MENU 1

27.50

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET (ZUCHT, GRIECHENLAND)
AN MEERRETTICHSAUCE MIT KARTOFFEL WEDGES UND GEDÄMPFTEN KAROTTEN

MENU 2

20.50

GEBRATENES TOFUSTEAK AN INGWERSAUCE MIT
KOKOS-LINSENDAAL UND FENCHEL AUS DEM OFEN **(VEGAN)**

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

ZMITTAG

20. NOVEMBER – 25. NOVEMBER 2017

PASTA DER WOCHE 21.50
MENUSALAT ODER MENUSUPPE
ORECCHIETTE AN ZITRONEN-CRÈME FRAÎCHE MIT
GETROCKNETEN TOMATEN UND KRAUTSTIEL

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

SALAT DER WOCHE 20.50
SÜSS-SAURE BALSAMICOLINSEN MIT APFELSTÜCKEN UND BAUMNÜSSEN
AUF BRUNNENKRESSEBEET AN BALSAMICODRESSING

SALATSCHALE
MIT KERNEN UND HAUSDRESSING 15.50
MIT AVOCADO, OLIVENÖL EXTRA VERGINE & FLEUR DE SEL 20.50
MIT BÜFFELMOZZARELLA (125G), OLIVENÖL EXTRA VERGINE & FLEUR DE SEL 21.50
MIT POULETBRUST & HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER 25.50
MIT EDEN BLACKTIGER CREVETTEN, OLIVENÖL, CHILI & KNOBLAUCH 27.50

À LA CARTE
TAGESSUPPE 11.50
SAISONALE VEGETARISCHE QUICHE* 19.50
MIT HERBSTGEMÜSE UND FETA
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

FONDANT AU CHOCOLAT 12.50
SCHOKOCHÜECHLI MIT FLÜSSIGEM KERN, SAUERRAHMGLACÉ UND FRÜCHTEN

RINDFLEISCH, KALB & SCHWEIN: SCHWEIZER FLEISCH AUS ARTGERECHTER HALTUNG / GEFLÜGEL: FRIFAG / EIER: BIO, CH / MILCH: BIO, CH
DIE EDEN SHRIMPS WACHSEN IN KLEINEN TEICHEN IN DEN MANGROVENWÄLDERN DES MEKONG-DELTA.
DIE ZUCHT IST NACHHALTIG, OHNE ZUSATZ VON MEDIKAMENTEN UND DIE TIERE ERNÄHREN SICH
AUSSCHLIESSLICH VON NATÜRLICH VORKOMMENDEM PLANKTON UND KLEINTIEREN. (DIES IM RAHMEN
EINES SCHUTZPROGRAMMS FÜR DIE ERHALTUNG DER MANGROVENWÄLDER).