

ZMITTAG

21. MAI – 26. MAI 2018

MONTAG 21. MAI **BUFFET**

DIENSTAG 22. MAI **MENU 1**

24.50

HAUSGEMACHTE LASAGNE MIT RINDSHACKFLEISCH-TOMATENRAGOUT,
BLATTSPINAT, PROVOLONE PICCANTE UND RUCOLA-KRÄUTERPESTO

MENU 2

19.50

SAUTIERTE ARTISCHOCKENBÖDEN MIT GEBRATENEN KARTOFFELWÜRFELN
UND BASILIKUMPESTO, DAZU WEISSE BOHNENCRÈME UND OLIVEN (VEGAN)

MITTWOCH 23. MAI

MENU 1

25.50

POULETBRUST GEFÜLLT MIT BIO SCAMORZA AFFUMICATO UND ROSMARIN,
DAZU SÄMIGER RISOTTO, GELBE, ROTE DATTELTOMATEN UND ZUCCHINICHIPS

MENU 2

20.50

KNUSPRIGE TARTELETTE MIT NUSSCRÈME,
GRÜNEN SPARGELN, RÖTEN ZWIEBELN UND KRESSE (VEGAN)

DONNERSTAG 24. MAI

MENU 1

24.50

ZIEGLER'S KALBSBRATWURST GRILLIERT, DAZU ZWIEBELSAUCE UND KNUSPRIGE RÖSTI

MENU 2

20.50

ZUCHHINI-GRATIN MIT MOZZARELLA AUF AUBERGINENPÜREE,
DAZU POLENTA UND ROTER PEPPERONISCHAUM

FREITAG 25. MAI

MENU 1

26.50

WOLFSBARSCHFILET (GRIECHENLAND) AUF BLUMENKOHLPÜREE,
DAZU SAFRANREIS, FENCHELKONFIT UND KERBELÖL

MENU 2

20.50

BRATCHÄS AUS DEM ZÜRI OBERLAND AUF TOMATEN-COUSCOUS
MIT FRÜHLINGSGEMÜSE UND JUNGEM BLATTSPINAT

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

ZMITTAG

21. MAI – 26. MAI 2018

PASTA DER WOCHE 19.50
MENUSALAT ODER MENUSUPPE
ORECCHIETTE MIT BROKKOLI, PEPERONCINI,
ZITRONEN-OLIVENÖL EXTRA VERGINE UND GERÖSTETEN MANDELHOBEL (VEGAN)

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

SALAT DER WOCHE 21.50
KNACKIGER EISBERGSALAT AN FRANZÖSISCHEM DRESSING
MIT KRÄUTERN UND RÜEBLI, ZARTEN POULETBRUSTSTREIFEN,
KNUSPRIG GEBRATENEM SPECK, SBRINZHOBEL UND CRÔUTONS

VEGETARISCH 18.50

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 RÜEBLI UND FRISCHKÄSE
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.