

Montag, 16.11. bis Sonntag, 22.11.2020

Wir freuen uns auf Sie!

- Montag -

Bunte Blattsalat | Späck-Croûtons
oder
Spinatgrämsuppe

Panierti Schwinsschnitzel CH
vom Chrütersäuli | Züri-Pommes
Ratatouille

Gmüesgratin
Züri-Pommes

- Dienstag -

Gurkesalat | Dill
oder
Lauchgrämsuppe

Rosé bratnigs Lammhüftli IRL
Fondantes-Härdöpfel
Ragoût vo Fave-Bohne

Gröschtete Chürbis
Couscous mit chline Gmües
Suurrahm Dip

- Mittwoch -

Waldorfsalat | Baumnüsse | Öpfel
oder
Brotsuppe | Zwiebeln
Gemüsewürfelchen

Culinarium-Maispoulardebrust
Landrauchschinke
Portwisoose | cremige Polenta
Palmkohl

Härdöpfel-Gnocchi
Palmkohl | Taleggio | Piniechärne

- Donnerstag -

Brüsseler Ändivisalat | Orange
Granola
oder
Erbsecremesuppe | Minzeschuum

Pouletschänkelsteak CH
Dörrpflume
Risotto | Lauch | Taleggio

Risotto
Chürbis | bratni Chrütersaitling-Pilz
Chärnöl

- Freitag -

Tomatesalat | Mozzarella | Basilikum
oder
Maisgrämsuppe

Eglifilet | Mandlebutter
Schnittlauch-Härdöpfel
Blattspinat

Orecchiette
früschi Pilz | Basilikum

- Samstag -

Peperonisalatsalat
oder
Gmüesbouillon | Sherry | Flädli

Rehschnitzel AT
Preiselbeer- Ginsoose | Quarkspätzli
karamelisierti Öpfel | Rotchruut

Parmigiana
Aubergine- Tomategratin | Mozzarella

- Sonntag -

Bunte Herbstsalat | Hüttechäs
oder
Tomategrämsuppe

Rindsragoût CH Burgunder Art
Duchesse-Kartoffeln | Broccolibouquet

Ravioli mit Ricotta- Zitronefüllig
Salbeibuttersoose

- Preise -

Menü: CHF 26.-
Ohne Vorspeise: CHF 22.-

Vegetarisches Menü: CHF 22.-
Ohne Vorspeise: CHF 18.-

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt.



Abonnieren Sie unseren Menü- Newsletter:
Scannen Sie den QR- Code mit Ihrer Handykamera