



TAGESMENUES

Ein Menusalat oder eine Tagessuppe
ist im Preis inbegriffen.

Montag, 11.02.2019

Mais-Cremesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Tomatenreis à la Merz
Tomatenwürfel, Mozzarella-perlen und Basilikum

Menu 2 Fr. 17.90

Schweinsgeschnetzeltes an Pilzsauce
Kartoffel-Karottenstampf und glasierte Bohnen

Dienstag, 12.02.2019

Bohnen-Cremesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Nudeln an Mangosauce
frische Früchte und Minze

Menu 2 Fr. 17.90

Poulet Curry Piadine
Country Fries und hausgemachter Tartarsauce

Mittwoch, 13.02.2019

Gemüse-Cremesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Limone Ravioli an Zitronengrassauce
Spinat, Pinienkernen und Randenwürfel

Menu 2 Fr. 17.90

Panierte Truthahnbrust mit Zitronenschnitt
gefüllte Ofenkartoffel und Bohnen-Speckbündel

Donnerstag, 14.02.2019

Spinat-Cremesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Gratinierte Röstigalethen „Bauern Art“
Schinken, Speck und Spiegelei

Menu 2 Fr. 17.90

Grillierte Lachstranche an Proseccosauce
Safranrisotto und konfierte Tomaten

Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass wir Sie bei uns willkommen heißen dürfen. Über
Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Freitag, 15.02.2019

Kartoffel-Cremesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Penne an mediterraner Sauce
Ratatouille, Fleischbällchen und Kräuter

Menu 2 Fr. 17.90

Grillierte Pouletbrust an Rosmarinjus
Bratkartoffeln und Paprikaspiess

Samstag, 16.02.2019

Paprika-Cremesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Spaghetti an Tomatenpesto
frischer Blattspinat und Büffelmozzarella

Menu 2 Fr. 17.90

Kalbsvoren an Pilzsauce
Kürbispolenta und karamalisierte Marroni



SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

Klare süß-sauer Suppe Fr. 8.90
mit Wokgemüse und Glasnudeln

Eintopf mit winterlichem Gemüse, Fr. 10.90
Schweinswürstchen und Backerbsen

Lauwarme Feigen im Bündner Rohschinken- Fr. 18.90
mantel auf Blatt- und Gemüsesalat,
Bergkäse und geröstete Kernen

Winterlicher Salat mit Kichererbsen, Kürbis, Fr. 18.90
Sultaninen. Äpfeln, Birnen, Cashewnüssen
und paniertem Ei

Die saisonalen Köstlichkeiten servieren wir Ihnen zwischen
11.00 und 14.00 Uhr

Chef de Cuisine: Samuel Campo
Restaurantleitung: Isabel Lopes