

TAGESMENU

Ein Menusalat oder eine Suppe sind im Preis inbegriffen.

Wochenmenu

Rindshuftstreifen mit Peperoni, Zwiebeln, grünen Pfefferkörnern, Sauce Hollandaise und Pistazienreis Fr. 23.90

Montag 23.01.2023

Spargel-Crèmesuppe 

Menu 1 Fr. 17.90

Gemüse-Ravioli an Gorgonzolasauce 

Menu 2 Fr. 18.90

Brätkügeli an Pilzrahmsauce mit Reis und glasierten Erbsen

Dienstag 24.01.2023

Mais-Crèmesuppe 

Menu 1 Fr. 17.90

Penne Juliana mit Mozzarellakugeln und Cherrytomaten 


Menu 2 Fr. 18.90

Pouletbruststreifen an Pilzrahmsauce, Lyoner-Kartoffeln und Broccoli mit Mandeln

Mittwoch 25.01.2023

Kokosnuss-Crèmesuppe mit Limettenblätter 

Menu 1 Fr. 17.90

Kichererbseneintopf mit Tomate, Süsskartoffeln und Papadum (Linsenbrot) 

Menu 2 Fr. 18.90

In Panko panierte Pouletbrust an Süss-Sauer Sauce mit Ananas und Basmatireis

Donnerstag 26.01.2023

Rote Bohnen-Crèmesuppe 

Menu 1 Fr. 17.90

Bulgur mit Randenfalafel, Wasabi-Dip und grillierter Zucchetti  

Menu 2 Fr. 18.90

Rindsvoressen an Rotweinsauce mit Semmelknödel und glasierten Karotten

Freitag 27.01.2023

Steinpilz-Crèmesuppe 

Menu 1 Fr. 17.90

Couscous mit grünen Bohnen und veganem Lachs 

Menu 2 Fr. 18.90

Gebackene Lachstranche (NOR) an Weissweinsauce mit Salzkartoffeln und glasierten Kefen

Chef de Cuisine: **Martin Theus**

 Laktosefrei

 Glutenfrei

 Vegetarisch

 Vegan