

MITTAGSMENU & Mittags-Spezial

Tagessuppe oder Tagessalat Bowle im Menu inklusiv

17. bis 21. Januar 2022



MITTAGS-SPEZIAL

Montag

Menu I: Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Rösti	19.50
Menu II: Seeteufel Medaillons auf Wirsing Weisswein-Kerbelsauce, Ofenkartoffeln	24.50
Menu III: Rindshuftsteak (AUS) mit Café de Paris, Sabor frites und Spinat	29.50
Vegi: Risotto mit Brunnenkresse und Rucola-Pesto	19.50

Dienstag

Menu I: Zanderknusperle mit Krauterkartoffeln und Nüsslisalat	19.50
Menu II: Rindsstroganoff an Cognacsauce mit Gerstenrisotto	24.50
Menu III: Kalbssteak mit Panadera Kartoffeln und Spinat	29.50
Vegi: Ravioli mit Ricotta an Trüffelbutter und Spinatsauce	19.50

Mittwoch

Menu I: Grünkohlroulade mit Poulet auf Rahmspinat	19.50
Menu II: Zanderfilet mit Mandel und Kräuterkartoffeln	24.50
Menu III: Rindsmedaillons an Cognacsauce mit P. frites und Spinat	29.50
Vegi: Vegi Zürcher Geschnetzeltes (Tofu an Pilzrahmsauce) mit Rösti	19.50

Donnerstag

Menu I: Schweinsteak Café de Paris mit P. frites	19.50
Menu II: Moules an Weisswein-Kräutersauce mit Kräuterkartoffeln serviert	24.50
Menu III: Tagliata Rinds Entrecôte leicht gebraten auf Saborkartoffeln und Rucola-Avocado Salsa	29.50
Vegi: Vegi-Vegan Kombination (Falafel, Seitan, Kichererbsen Salat und Hummus)	19.50

Freitag

Menu I: Pizza Formaggio Svizzero mit Salami	19.50
Menu II: Eglifilet mit Pinienkerne und Kräuter-Butter-Kartoffeln	24.50
Menu III: Lammkotelett (Irish) auf Saborkartoffeln und Zucchini	29.50
Vegi: Melanzana Sicilia (Aubergine Auflauf)	19.50

Selleriecremesuppe	10.50
Tomatensuppe hausgemachte Tomatensuppe	10.50
Nüssli Salat mit Ei	11.50
Focaccia mit Speck, Bufala Mozzarella, Rucola und Grünkohl	24.50
Focaccia mit Cherry Tomate, Bufala Mozzarella, Rucola, Trüffelöl, Parmesan	27.50
Albondigas (Kalbsbällchen) an Mandelsauce auf Spaghetti	24.50
Sabor Rindssteak (200g) Café de Paris mit P. frites	28.50
Scaloppine vom Kalb alla Panna con Funghi	32.50
Schweinsteak (200g) Café de Paris mit P. frites und Gemüse	22.50
Calamares fritos mit Reis und Salat	25.50
Daurade Filet mit Salbei gebraten, mit Reis und Gemüse serviert	28.50
Felchenfilet mit Mandeln gebraten und Saborkartoffeln	27.50
Pulpo mit Crevetten v. Grill mit Saborkartoffeln	36.50
Gambas al Ajillo mit Reis serviert	33.50
Lachstagliata auf Saborkartoffeln, Rucola und Avocado	37.50
Lachs auf Grünkohl mit Mascarpone	25.50
Ananas Vegi Ananas mit Curryreis, Gemüse, Früchte, Kokos und Nüsse gefüllt	22.50
Orecchiette auf Cime di Rapa mit Chili und Parmesanspähne	19.50
Vegi Burger v. Grill mit Salat und Hummus	22.50
Tagliarini mit Avocado Mango und Gemüse	25.50
Grüner Risotto Acquarello (Gemüse-Kräutern mit Poulet)	22.50
Spaghetti Bolognese	19.50
Penne all'Arrabbiata	18.50
Hausg. Cappelletti mit Kalbsfleischfüllung an Salzeibutter	24.50
Spaghetti Pollo mit Pilzrahmsauce	22.50
Rucola-Poulet-Pasta mit Pinienkerne	24.50

MONATSWEINE

Viyuela Crianza - D.O. Ribera del Duero

Im Restaurant: **1dl** 8.50 **0.75L** 66.50
Übergasse: **0.75L** Fr. 24.50

Vino de la Casa (Angebotwechselnd) **1dl** 5. -

Fleisch und Fisch Deklaration im Rückseite

Fleisch und Fisch Herkunftsdeklaration

Rindsfleisch: Huft und Entrecôte Rinds Filet	AR AT
Kalbsfleisch	CH NL
Schweinefleisch: Nierstück, Spareribs, Speck, Medaillons	CH ES
Lamm: Nierstück, Racks, Filet	AUS NZ
Poulet: Flügel, Schenkel, Geschnetztes Pouletbrust: Schweiz, HU	CH HU
Entenbrust	FR
Parmaschinken, Salami, Coppa, Bresaola	IT
Iberico, Chorizo, Salchichon, Serrano	ES
Känguru	AUS
Lachsfilet	NO
Sepia und Calamares	ES
Loup de Mer und Dorade	GR TR
Crevetten	VN*
Barramundi	MY AUS

* Dieses Produkt kann mit hormonellen und nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

FAO Mappe

