

MENÜPLAN WOCHE 27 / 01. bis 07. Juli 2024

Montag, 1. Juli 2024

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Backerbsen oder Kopfsalat mit Radieschen		
Fleisch	Rindsgeschnetztes an Soja-Honigsauce mit Reis und kleinem Gemüse	CHF	28.00
Fisch	Sautiertes Zanderfilet auf Lauch-Kartoffelbeet mit Brunnenkresse	CHF	30.00
Vegi	Bündner Pizzocheri Buchweizennudeln mit Mangold & Käse mit Kartoffeln und Käse	CHF	24.00
Dessert	Erdbeerroulade mit Erdbeersalat	CHF	6.00

Dienstag, 2. Juli 2024

Vorspeise	"Gazpacho" (kalte spanische Gemüsesuppe) oder Tomatensalat mit Zwiebeln		
Fleisch	Mariniertes Schweinshalssteak mit Kräuterbutter Pommes Allumettes und Kohlrabi	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Forellenfilet (IT) auf Blattspinat Linsen-Risotto und Basilikum-Buttermilchschaum	CHF	30.00
Vegi	Gemüse- Mais-Bällchen mit Kräuter Sauerrahm und Ratatouille	CHF	24.00
Dessert	Schwedenschnitte mit Rahm	CHF	6.00

Mittwoch, 3. Juli 2024

Vorspeisen	Karottensuppe oder Stangenselleriesalat mit Ananas		
Fleisch	Rassiges Indisches Lammcurry gelbem Reis mit Sultaninen und Broccoli	CHF	28.00
Fisch	Gedämpftes St. Petersfisch Filet (FA061) auf Nudeln mit Weissweinsauce und Cherry Tomaten	CHF	30.00
Vegi	Pilz-Risotto mit Grana Padano und mariniertem Fenchel	CHF	24.00
Dessert	Hausgemachter Rüepli Kuchen	CHF	6.00

Donnerstag, 4. Juli 2024

Vorspeisen	geröstete Brotsuppe oder Kohlsalat		
Fleisch	Weisses Poulet-Blanquette mit Mischreis und Zucchetti	CHF	28.00
Fisch	Gebratener Seelachs (FA027) auf farbigen Cherry-Tomaten-Konfit mit Herzoginnen Kartoffeln	CHF	30.00
Vegi	Tomaten Mozzarella Salat mit Burrata und Basilikum Pesto	CHF	24.00
Dessert	Mango-Parfait mit Mangowürfel und Gebäck	CHF	6.00

Freitag, 5. Juli 2024

Vorspeise	Rindsbouillon mit Spinat-Rouladen oder Randensalat		
Fleisch	Schwedenbraten (Schweinebraten gefüllt mit Zwetschgen) mit Rosmarinkartoffeln und Blumenkohl mit Ei	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Wolfsbarschfilet (TR) und Zander-Lachsklösschen an Sherry Sauce mit Kartoffelpüree und Erbsen	CHF	30.00
Wähe	Aprikosen- und Champignons-Lauch Wähe	CHF	15.00
Dessert	Sorbet mit Gügs	CHF	7.50

Samstag, 6. Juli 2024

Vorspeisen	Petersilienwurzelsuppe mit Speckwürfeli oder Sommerspinatsalat	CHF	5.50
Fleisch	Rindsvoressen mit Orangensauce mit Polenta und Romanesco	CHF	28.00
Fisch	Calamari (FA041) gefüllt mit verschiedenen Gemüsen auf Venere Reis mit Safran Sauce	CHF	30.00
Vegi	Vollkorn Penne mit Pesto Rosso und gebratenem Gemüse	CHF	24.00
Dessert	Hausgemachter Cheese Cake mit Kirschenkompott	CHF	6.00

Sonntag, 7. Juli 2024

Suppe	Zucchetti Cremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen	CHF	6.00
Vorspeise	Pilzterrine mit Rucola-Creme, Cherry-Tomaten und kleinem Salat	CHF	15.00
Fleisch	Kalbschulterbraten an Calvados Sauce mit Kartoffelgratin und Gemüse Bouquet	CHF	34.00
Fisch	Coquilles St. Jacques (FA061) mit Gemüse-Risotto und Kräuter Öl nappiert	CHF	34.00
Vegi	Spinat-Strudel auf gebratenem Gemüse mit Schnittlauch-Quark	CHF	15.00
Dessert	Himmlischer Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace		

Monatshit

CHF 27.00

«Caeser's Salad»

mit Pouletstreifen, Brotcroûtons, Speckwürfel und Grana Padano

Nordlicht Burger

CHF 29.00

Hausgemachter Rindfleisch-Burger im Bun

mit Tomaten, Käse, BBQ Sauce und Pommes frites

Penne al Pesto

CHF 25.00

Vollkorn Penne mit Pesto rosso, Baumnüssen und Zucchetti (Vegan)