

## MENÜPLAN WOCHE 28 / 08. bis 14. Juli 2024

### Montag, 8. Juli 2024

Vorspeise	Blumenkohlcremesuppe oder exotischer Maissalat		
Fleisch	Kalbsvoren an Waldpilzsauce mit Weissweinsrisotto und Romanesco	CHF	28.00
Fisch	St. Petersfisch mit Dillrahmsauce (FAO61) mit Bio Randen Nudeln und geschmorter Lattich	CHF	30.00
Vegi	Spaghetti an Zitronensauce mit Gemüsewürfel und Fetakäse	CHF	24.00
Dessert	Honig-Quarkcreme mit Heidelbeeren	CHF	5.50

### Dienstag, 9. Juli 2024

Vorspeise	Geröstete Griesssuppe oder Kopfsalat mit Radieschen		
Fleisch	Lammhüftli (IR/NZL) an Rosmarinjus mit Röstikroketten und geschmolzene Peperoni	CHF	28.00
Fisch	Sesam-Zander (PL/RU) auf Sommersalat mit Rosmarinkartoffeln	CHF	30.00
Vegi	Pfannkuchen mit Spinat gefüllt auf Ofengemüse, an einer Rahmsauce	CHF	24.00
Dessert	Himbeersorbet mit Prosecco	CHF	5.50

### Mittwoch, 10. Juli 2024

Vorspeisen	Rindsbouillon mit Gemüse und Teigwaren oder Gurkensalat mit Dill		
Fleisch	Truthahnwürfel an Kokoscurrysauce mit Jasmin Reis und Cocobohnen	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Felchenfilet (CH) mit Mandelbutter und Tomatenwürfeln Salzkartoffeln und Blattspinat	CHF	30.00
Vegi	Gebratener Tofu mit Sweetchilisauce, Couscous und Butterkefen	CHF	24.00
Dessert	Frische Erdbeeren mit Rahm	CHF	5.50

### Donnerstag, 11. Juli 2024

Vorspeisen	Tomatencremesuppe oder Eisbergsalat mit Ei		
Fleisch	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch, Béchamel Sauce und Käse überbacken	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Forellenfilet (CH/IT) mit Petersilien und Kapern Camargue Reis und Zucchetti	CHF	30.00
Vegi	Bunter Salatteller mit frittierten Champignons und Kräuterquark	CHF	24.00
Dessert	Schokoladen Cake	CHF	5.50

## Freitag, 12. Juli 2024

Vorspeise	Asiatische Gemüsesuppe oder roher Kohlrabi Salat		
Fleisch	Mariniertes Schweinshalssteak mit Thymianbutter Country Cuts und Kräuter Tomate	CHF	28.00
Fisch	Gebackenes Eglifilets (PL/RU) mit Sauce Tartar Salzkartoffeln und Erbsen	CHF	30.00
Wähe	Zwetschgenwähe und geraffelte Rüebliwähe mit Hüttenkäse	CHF	15.00
Dessert	Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	5.50

## Samstag, 13. Juli 2024

Vorspeisen	Geflügelbouillon mit Fideli oder Endiviensalat mit Kernen		
Fleisch	Heisser Fleischkäse vom Ziegler mit Kartoffel- und Kabissalat	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Saiblingsfilet (IS/CH) auf Ratatouille und Kartoffelgnocchi	CHF	30.00
Vegi	Älpler Magronen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Apfelmus	CHF	24.00
Dessert	Caramelköppli mit Rahm	CHF	5.50

## Sonntag, 14. Juli 2024

Suppe	Riesling-Schaumsuppe mit gerösteten Pinienkerne und	CHF	6.00
Vorspeise	Avocado-Tomaten Salat mit Rauchlachs (NO) und kleinem Brioche	CHF	15.00
Fleisch	Schweinsfilet im Ofen gegart mit Steinpilzsauce Spätzli und grünen Bohnen	CHF	38.00
Fisch	Rotzungenfilet (FAO27) "Prince Murat" mit Kartoffelkugeln und Artischocken	CHF	34.00
Vegi	"Mah Meh" indonesisches Nudelgericht mit Gemüse, Quorn- und Eieromelette-Streifen	CHF	24.00
Dessert	Coupe Romanoff	CHF	11.50

### 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)