

Wochenübersicht vom 11. Oktober – 15. Oktober 2021

Menü 25.50 Fr. / Vegetarisch 21.50 Fr. / inklusive Salat oder Suppe

Montag

- Suppe: Gemüsecremesuppe mit Knoblauchcroutons
Menü: Zandersaltimbocca serviert mit Zitronensauce dazu Tagliatelle und Mandelbrokkoli
Vegi: Kartoffel-Pesto Baumkuchen mit sautiertem Kürbis und Federkohl, dazu Steinpilzsauce
Dessert: Englischer Brotpudding mit Vanilleglace
-

Dienstag

- Suppe: Fenchelsuppe mit Apfelwürfeli
Menü: Pouletbrust im Kräutermantel mit Portweinsauce dazu Kürbisrisotto und glasierter Rosenkohl
Vegi: Maisgriessschnitten mit Parmesan überbacken dazu mediterranes Gemüse und Tomaten-Olivensauce
Dessert: Süssmostcreme mit Meringues
-

Mittwoch

- Suppe: Brokkolisuppe
Menü: Sautiertes Doradenfilet serviert mit Pernodsauce dazu Kartoffelstampf und Fenchelragout
Vegi: Spinat-Ricotta Ravioli in Salbeibutter geschwenkt mit Rucola und Cherry Tomaten garniert
Dessert: Griessflammerie mit Rahm
-

Donnerstag

- Suppe: Karotten-Ingwersuppe
Menü: Tessiner Braten serviert mit Rosmarinsauce dazu Polenta und Blumenkohl nach polnischer Art
Vegi: Kräuterspätzlipfanne mit herbstlichem Gemüse und Sbrinz überbacken
Dessert: Orangenkuchen mit Espresso- und Vanilleglace
-

Freitag

- Suppe: Mediterrane Maisgriesssuppe mit Speckgrissini
Menü: Sautiertes Forellenfilet «Grenobler Art» mit Zitronenpilaw und Spinat
Vegi: Gemüsebeet auf Kartoffel-Karottenstampf serviert mit Wermuth-Vanillesauce
Dessert: Schokoladenmousse

Änderungen vorbehalten