

41

Mo



Tagesmenü 1

Pouletschenkelspiess an Zingara Sauce
 Pilaw-Safranreis und Erbsen-Lauch Gemüse

11. Oktober 2021

CHF 23.50

Tagesmenü 2

Niedergegarter Kaninchenrücken
 an Steinpilzrahmsauce, Kürbis Pürée
 und Pfälzer Karotten

CHF 24.50

Vegetarisches

Blättereigpastetli mit Eierschwämmli-
 Kürbisragoût dazu Grill Tomätli und Broccoli

CHF 22.50

Dessert

Himbeer-Erdbeeren Sorbet
 auf Brownie mit Vanille-Karamell
 Sauce

CHF 5.50

Di

Truthahnschnitzel mit Garam Masala Jus,
 Speck-Honig Datteln, Butter Schupfnudeln
 und Röslimischung

12. Oktober 2021

CHF 23.50

Rosa gebratenes Lammierstück (Neuseeland)
 mit Balsamicojus, Couscous und grilliertes
 Zucchini-Auberginen Gemüse

CHF 26.00

Gebratener Reis *Sri Lankische Art*
 mit gebackenen Gemüsetäschli
 und Tomaten-Koriander Raita

CHF 22.50

Frischer Trauben-Cocktail
 mit Grappa und Trauben Sorbet

CHF 6.50

Mi

Hirschpfeffer (EU/ Österreich) mit Dörrfeigen
 und Grappa, Bramata Mais und geschmortes
 Zimt-Rotkraut, Mirza Apfel

13. Oktober 2021

CHF 24.50

Äpler Hörnli mit Käserahmsauce, Rohschinken,
 Wirsing und Röstzwiebeln dazu frisches
 Birnenkompott

CHF 23.00

Mediterranes Ofen-Gemüse mit Kartoffeln,
 Dörrtomätli, Oliven, frische Kräutern und
 Zypriotischer Halloumi Grillkäse

CHF 22.50

Modernes
 Schwarzwälder-Dessert im Glas

CHF 5.50

Do

Rindshuftstreifen mit Champignon-Sausur
 Sauce, hausgemachte Quark-Spätzli
 und Karotten-Selleriegemüse

14. Oktober 2021

CHF 24.00

Gebratene Black Tiger Crevetten (Westpazifik
 ASC) mit Roter-Kokosnusscurrysauce,
 Basmatireis mit Mango und Thaim Gemüse mit
 frischem Ingwer

CHF 24.50

Violetter Blumenkohl auf Linsengemüse
 mit Bulgur und Kürbisrahmsauce

CHF 22.50

Panna Cotta mit Malibu und
 frischer Mango-Kiwisalat
 (von unserem Lehrling hergestellt)

CHF 5.50

Fr

Baramundi Fischfilet (FO71 West Pazifik) gebraten
 mit Orangen-Salbeibutter dazu
 Petersilienkartoffeln
 und Fenchel à la Crème

15. Oktober 2021

CHF 24.50

Sautiertes Schweinsnierstücksteak auf
 Steinpilzravioli mit Rucola, Spinat und
 Pinnienkernen an leichter Senf-Honigsauce

CHF 25.50

**Tofu-Spiessli auf Curry von Kichererbsen-
 Ananas-Linsen** mit Basmatireis und
 Cashewnüsse

CHF 23.50

Schokoladen-Crêpe mit Meringue
 Glace und Zitrusauce

CHF 5.50

Sa

Saftiger Schinken mit Senf dazu
 Kartoffel-Gemüsegratin und gelbe Bohnen

16. Oktober 2021

CHF 23.50

...Wochenspezial...
**Luigune *aglio,olio e peperoncini* mit
 Rohschinkenstreifen und Rucola dazu
 Parmesankäse**

CHF 22.50

Sellerie Piccata mit Peperonata,
 Weisswein Risotto mit Basilikum Öl

CHF 22.50

Gebrannte Crème
 mit Schlagrahm und Buttersablée

CHF 5.50

So

Kalbsbraten mit Edelpilz-Schmorgemüsesauce
 dazu Kürbispürée und herbstliches Gemüse
 Allerlei

17. Oktober 2021

CHF 25.00

Doraden Filet (Turkei) gebraten auf
 Stangensellerie-Peperonigemüse
 dazu Quinoa mit frischen Kräutern

CHF 24.00

Gemüse Agnolotti auf Rahmspinat mit gelben
 Dörr-Cherry Tomaten und Parmesankäse

CHF 21.50

Cappucinobiscuit Würfel
 mit Beeren Coulis

CHF 5.50