

Menü vom 19.10.2020 bis 25.10.2020

CHF 11.90 exkl. Dessert
CHF 10.00
Mittagsmenü
Vegetarisch
Abendmenü
Vegetarisch

Montag	Kräuterschaumsuppe Nierstück vom Kräuterschwein (Zürcher Oberland) Chili-Ingwersauce Süsskartoffeln aus dem Ofen Gebackener Brokkoli Gebrannte Creme mit gerösteten Mandelsplintern	Kräuterschaumsuppe Quinoa Chili Burger Chili-Ingwersauce Süsskartoffeln aus dem Ofen Gebackener Brokkoli Gebrannte Creme mit gerösteten Mandelsplintern	Siedfleischsalat (Rind, CH) mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen Brez' n Verschiedene Blattsalate	Eblysalat mit Gemüse mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen Brez' n Verschiedene Blattsalate
Dienstag	Schaumsuppe vom Potimarron-Kürbis Rehragout (AUT) Quitten-Cranberry-Sauce Spätzli Apfel- Rotkraut Apfelstreusel	Schaumsuppe vom Potimarron-Kürbis Gefüllter Portobello- Pilz (mit Spinat und Feta) Quitten-Cranberry-Sauce Spätzli Apfel- Rotkraut Apfelstreusel	Käse- Trauben- Quiche Kräuter Sauerrahmsauce Gurkensalat	Käse- Trauben- Quiche Kräuter Sauerrahmsauce Gurkensalat
Mittwoch	Lauchcremesuppe Agnolotti al plin (Rind und Schwein, ITA) Kräuterjus Konfierte Cherrytomaten Frische Frucht	Lauchcremesuppe Agnolotti Feige Pecorino Kräuterjus Konfierte Cherrytomaten Frische Frucht	Gemischter Käseteller Kräuterquark Gschwellti	Gemischter Käseteller Kräuterquark Gschwellti
Donnerstag	Broccolicremesuppe Kalbshackbraten (CH) Champignon Rahmsauce Kartoffelstock mit Mascarpone Frisee- Salat Caramelköppli	Broccolicremesuppe Sojahackbraten Champignon Rahmsauce Kartoffelstock mit Mascarpone Frisee- Salat Caramelköppli	Gebackene Risottobällchen Tomaten-Paprika- Sauce Glasierter Stangensellerie	Gebackene Risottobällchen Tomaten-Paprika- Sauce Glasierter Stangensellerie
Freitag	Meerrettichschaumsuppe Zanderfilet (FAO 05, Wildfang, Küstenfischerei) oder Rindfleischspieß (CH) Kräuter- Butter- Sauce Carnaroli- Risotto mit Tartufata Glasierte Randen Double- Cream- Cheese	Meerrettichschaumsuppe Gemüse-Tofuspiessli Kräuter- Butter- Sauce Carnaroli- Risotto mit Tartufata Glasierte Randen Double- Cream- Cheese Brownie	Bolognese (Rind, CH) Spaghetti mit gehobeltem Sprinz Eichblattsalat	Soja-Gehacktes Spaghetti mit gehobeltem Sprinz Eichblattsalat
Samstag	Wirsing- Rahmsuppe mit Haselnüssen Maispouardenbrust (Fra) Balsamicosauce Linguini Kopfsalat mit getrockneten Tomaten Marinierte Zwetschgen mit Zimtblüten-Crumble	Wirsing- Rahmsuppe mit Haselnüssen Randenburger Balsamicosauce Linguini Kopfsalat mit getrockneten Tomaten Marinierte Zwetschgen mit Zimtblüten-Crumble	Birchermüesli garniert mit Schlagrahm Brot und Butter	Birchermüesli garniert mit Schlagrahm Brot und Butter
Sonntag	Pastinakencremesuppe Rinds-Pfeffersteak (CH) Kräuterbutter Rosmarinpolenta Peperonata Glace	Pastinakencremesuppe Geräucherter Tofu Kräuterbutter Rosmarinpolenta Peperonata Glace	Wraps gefüllt mit Feta und Tomaten Birken Chutney Salatbouquet	Wraps gefüllt mit Feta und Tomaten Birken Chutney Salatbouquet

	Vegi	Fleisch	Fisch
Montag-Freitag	Zwiebelwähe mit Kräuterquark Tagessalat	Grilliertes Hirschentrecôte (DE) mit Wild Demi-Glace Sanddorn und Harissa Beilagen- und Salatbuffet	Sautiertes Kingfishfilet (AUS) Mit Beurre Blanc Champignons, Chipolotti und Walnüssen Beilagen- und Salatbuffet
	11.00 CHF / 16.50 CHF	13.00 CHF / 19.50 CHF	13.00 CHF / 19.50 CHF