



## Die Tagesteller vom 13.05.2019 bis 17.05.2019

Werden serviert mit Suppe oder Salat

### Catch of the day 26.00

Mo	Gebratene Forellenfilets auf Spargelrisotto
Di	Zürisee- Rotaugenfilets im Weinteig auf Wasabi-Stampf mit Wokgemüse
Mi	Zanderfilet mit Orangen- Fenchelgemüse und Polentaschnitte
Do	Lachsforellenfilet auf Zitronen- Lauchkartoffeln mit Räuschlingsauce
Fr	Pochierte Saiblingsfilet an Kerbel- schaum mit gebratenem gemüserais

### Meating 22.50

Geschmorte Rinderbacke "Asia Style" mit Kokos- Polenta und Stengelkohl
Truthahnschnitzel «Förster Art» mit Spätzli und Gemüse
Schweinsrücken- Piccata mit Tomaten- Basilikumpasta und Grill- Auberginen
Rindsragout in Merlot- Kräuterjus mit italienischem Stock und Brokkoli
Scaloppine al limone mit Risotto und Frühlingsgemüse

### Wochenmenü 39.50

Frühlingsalat- Bouquet mit Kernen  
Oberländer Forellenfilets mit Mandel-  
butter, Zitronenkartoffeln und Spinat  
Vanillecrème mit beschwipsten Beeren

### Business Lunch 49.00

Kalbs- Carpaccio mit Rucola  
Schweizer Lachsfilet  
mit Kerbelrisotto und gebratenem Spargel  
Zweierlei Schokoladenmousse mit Erdbeeren

## Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

### Low Carb 27.00

Regionale Kalbsplätzli auf gebratenem Frühlingsgemüse

### Vegan 24.50

Tessiner Polenta mit Wok- Pilzgemüse, Bärlauchöl und Edamame mit Tomaten

### Vegi 23.50

Tessiner Risotto mit gerösteten Kernen, Frühlingsgemüse und Belper Knolle

### Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Frühlingsalat

### Rustikal 26.00

Kutteln in Tomatensauce mit Salzkartoffeln



**QUALITY**  
Our Passion