



Die Tagesteller vom 05.11.2018 bis 09.11.2018

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

Mo	Felchen an Weissweinsauce mit Kräuternüdeli und Herbstgemüse
Di	Gebratene Forellenfilets an Curryrahm mit Mandelreis und Brokkoli
Mi	Fisch- Panaché an Pastis auf Kürbis-Quinoa und Kohlrösen
Do	Oberländer Lachsforellenfilet auf Safran-Gemüse-Risotto
Fr	Fischauswahl an Tomaten-Specksauce Polenta- Kräutergnocchi, Federkohl

Meating 22.50

Schweins- Rahmschnitzel mit Champignons, Nüdeli und Rüebl
Rinds- Paillard «Cafe de Paris» mit Pommes und Grilltomate
Mägenwier Pouletbrust «Stroganoff» mit Reis und Brokkoli
Savogniner Siedfleisch mit Meerrettich auf Bouillon- Gemüsekartoffeln
Ungarisches Gulasch mit Spätzli und Rotkabis

Wochen- Menü 39.50

Kürbiscremesuppe

Zürisee- Felchenfilets im Weinteig frittiert mit Tartarsauce, Stampf, Spinat

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Business Lunch 49.00

Pikante, klare Fischsuppe

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen an Senfrahmsauce mit Nüdeli und Herbstgemüse

Mokkaschnitte auf lauwarmen Zwetschgen

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 26.50

Joner Rindsplätzli auf Wokgemüse mit Pilzen

Vegan 24.50

Quinoa in herbstlicher Aufmachung

Vegi 23.50

Tessiner Kürbisrisotto mit Federkohl und Hobelkäse

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Herbstsalat

Rustikal 26.00

Kutteln Zürcher Art mit Salzkartoffeln



QUALITY
Our Passion