



Die Tagesteller vom 12.03.2018 bis 16.03.2018

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

Mo	Felchen an Mandelmilchsauce mit Zitronenrisotto
Di	Lachsforellenfilets an Bärlauchschaum- sauce mit Gemüselinguini
Mi	Gebratene Fischplatte auf cremiger Frühlingspolenta
Do	Fischfiletvariation an leichtem Curryschaum mit Mandelreis und Brokkoli
Fr	Saiblingsfilet mit Estragon, Quinoa und jungem Gemüse

Meating 22.50

Bündner Schweinssteak an grüner Pfeffersauce mit Polenta und Pfälzer
Mägenwiler Pouletbrust auf Tessiner Risotto mit Pilzen
Rindsragout Burgunder Art mit Stock und jungem Gemüse
Kalbsleber mit Salbeibutter Risi e Bisi
Tafelspitz mit Meerrettich, Salzkartoffeln und Frühlings Gemüse

Wochen- Menü 39.50

Frisee Salat mit Speck
Schweizer Felchenfilets mit Mandelbutter
Petersilienkartoffeln und Spinat
Karamellköpfler

Business Lunch 49.00

Carpaccio von Lachsforellen und Zander
Rindsfilet- Medaillon mit Merlotjus,
mit Dauphines und Frühlingsgemüse
Zweierlei Schokoladenmousse mit Schwißbeeren

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 24.50

Sautierte Kalbsplätzli auf kurzgebratenem Frühlingsgemüse

Vegan 22.50

Polenta- Tempura mit Pilzen an Mandelmilch und Frühlingsgemüse

Vegi 21.50

Tessiner Risotto mit Oberländer Ziegenweickäse und Kefen

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Frühlingsalat mit Kernen

Rustikal 21.50

Kutteln an Weisswein- Kümmelsauce mit Salzkartoffeln