



Die Tagesteller vom 14.05.2018 bis 18.05.2018

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

Mo	Fischfilet- Variation auf Frühlingszwiebelrisotto
Di	Panierte Zürisee- Rotaugen mit Tzatziki- Kartoffeln
Mi	Oberländer Lachsforellenfilet pochiert im Griess- Spargel- Sandwich
Do	Bodensee- Felchenfilet «Meuniere» mit Peterli- Weizen und Spinat
Fr	Schweizer Eismeer- Saibling auf Lauchfondü mit Goldkartoffeln

Meating 22.50

Schweinsrückenplätzli auf Stroganoff- rahmsauce mit Nüdeli und Erbsen
AG- Pouletbrust»Suprême» auf Peperonata mit Rosmarinbrätler
Bündner Kalbshaxen auf Safranrisotto mit Spinat
Rosa Rindsbraten an Rotwein- Balsamjus, gebratene Käsepolenta
Kalbsleber mit Lardo und Gartenkräuter gebraten mit Rösti

Wochen- Menü 39.50

Kleiner Salat mit Croûtons
Oberländer Lachsforellenfilet
„En Papilote“
Karamellköpfler mit TG- Erdbeeren

Business Lunch 49.00

Äschen- Süsschen mit gebratenem Filet
Kundelfinger Eismeer- Saibling an
Kerbel- Beurre Blanc, Dauphine und Spargeln
Schokoladen- Lava-Törtchen mit Karamell

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 24.50

Bodensee- Felchenfilets auf kurzgebratenem Spargelsalat an Tomatenvinaigrette

Vegan 22.50

Oliven- Stampfkartoffeln mit Spargel- Tomaten- Artischocken- Sauté, Basilikumöl

Vegi 21.50

Tessiner Loto- Risotto mit Hobelkäse und zweierlei Frühlingszwiebeln

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Frühlingsalat mit Kernen

Easy 21.50

Melone mit Bündner Rohschinken

