



### Die Tagesteller vom 23.11.2020 bis 27.11.2020

Werden serviert mit Suppe oder Salat

#### Catch of the day 26.00

Mo	Fischfilet- Auswahl an Räuschlingsauce auf Kürbisstampf
Di	Gebratenes Saiblingsfilet auf Steinpilz- Erbsenrisotto
Mi	Zanderfilet auf gebratenem Gemüsereis
Do	Forellenfilet auf Artischockenreis mit getrockneten Tomaten
Fr	Lachsforellenfilet an Kräuterrahmsauce mit gebratener Polenta und Spinat

#### Meating 22.50

Rindswürfel an Pilzrahmsauce mit Gemüseüdeli
Mixed Grill Teller mit BBQ Sauce, Ofenkartoffeln und Grilltomate
Champignonsrahmschnitzel mit Spätzli und glasierten Rüeblen
Cordon Bleu mit Rohschinken-Mozzarellafüllung, Süsskartoffel frites
Joner Rehpfeffer «Jäger Art» mit Spätzli, Rotkabis und Marroni

#### Wochenmenü 39.50

Geräucherte Gänsebrust auf Nüsslisalat

Forellenfilets Meunière mit Salzkartoffeln und Spinat

Aprikosensorbet mit Schuss

#### Business Lunch 49.00

Herbstsalat mit Croûtons

Lützelsee- Lammkotelette an Rosmarinjus mit Tessiner Polenta und Gemüse

Warme betrunkene Kirschen mit Vanilleglace

### Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

#### Low Carb 28.00

Regionale Kalbsplätzli auf gebratenem Herbstgemüse

#### Vegan 22.50

Randen- Polenta mit Meerrettich, Pilzen und Rosenkohl

#### Vegi 21.50

Kürbis- Ziegenfrischkäse- Risotto mit Champignons und Wirsing

#### Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Herbstsalat

#### Rustikal 22.00

Kutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln