



Die Tagesteller vom 14.12.2020 bis 18.12.2020

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

Meating 22.50

Mo	Bodensee- Felchenfilet auf Meerrettichstampf mit Gemüse	Züri- Oberländer Lammragout an Rosmarinjus, Polenta und Brokkoli
Di	Frittierte Eglifilets mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	Saltimbocca auf Eierschwämmli risotto
Mi	Forellenfilet mit Kräuterbutter Pomme Frites und Gemüse	Kalbsbäckliragout in Rotweinjus mit Stock und glasiertem Gemüse
Do	Zanderfilet auf Kürbis- Kartoffelstock und Rahmwirsing	Rindsgeschnetzeltes an grünem Pfeffer mit Gemüsenüdeli
Fr	Lachsforellenfilet auf Waldpilzrisotto	Paniertes Schweinsrückenschnitzel mit Süsskartoffel- Frites und Gemüse

Wochenmenü 39.50

Business Lunch 49.00

Kürbissuppe mit Kernöl	Herbstsalat mit Croûtons
Bodensee- Felchenfilets frittiert auf Meerrettichstampf und Spinat	Züri- Oberländer Rindsfiletspitzen in herbstlicher Aufmachung
Warme Kirschen mit Schokoladenglace	Honig- Eisparfait mit Orangen-Nussragout

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 28.00

Regionale Fischfilets auf gebratenem Herbstgemüse

Vegan 22.50

Buntes Gemüse im Weinteig frittiert mit Stampf und Salsa Verde

Vegi 21.50

Tessiner Pilzrisotto mit Züri- Oberländer Ziegenfrischkäse und Rosenkohl

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Herbstsalat

Rustikal 24.00

Kutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln

