

24	Tagesmenü 1	Tagesmenü 2	Vegetarisch	Dessert
Mo 	Ossobuco mit Merlotsauce, Bramata-Polenta mit Mascarpone verfeinert und Gemüse Ratatouille	Zanderfilet (Niederland Zucht) gebraten mit Kartoffel-Selleriepüree dazu Kapern-Dörrtomätkli Butter und Blattspinat	Paniertes Spinat-Fetakäseplätzli mit geschwellten Kartoffeln, Kresse Quark und Tagesgemüse	Pistazien-Panna Cotta mit Erdbeeren garniert
10. Juni 2024	CHF 24.50	CHF 25.50	CHF 23.50	CHF 7.00
Di	Gebratenes Mais-Poulardenbrüstli an Boursin-Pfeffer Sauce, Gnocchi und Kohlräbli-Erbsengemüse	*Lammnierstückstreifen (Neuseeland) mit Feigensenf-Balsamico Jus, im Röstipastetli und mediteranes Gemüse	Gefüllte Peperoni mit Bulgur & Linsengemüse , Frühlingszwiebeln und grilliertes Gemüse auf Tomatencoulis	Aprikosen Sorbet mit fruchtigem Likör
11. Juni 2024	CHF 24.00	CHF 26.00	CHF 23.50	CHF 6.50
Mi	Schweinssteak mit Robertsauce mit Oregano-Bratkartoffeln und Blumenkohl mit Käse überbacken	Rosa gebratenes Rindshuftplätzli (150g) mit BBQ Sauce, Pommes Frites und Gemüsespiess mit Champignon	Vegetarische Paella (mit Safranreis, Erbsli und Peperoni) geschmorte rote Zwiebeln und Gemüsebällchen	Frische Cantaloup Melone
12. Juni 2024	CHF 23.50	CHF 31.50	CHF 23.50	CHF 5.50
Do	Kalbs-Frikassée mit Champignon-Cognacrahmsauce Spinat-Rucola Knöpfli und Gemüse Mosaik	Gebratener Viktoriabarsch (Nord-Afrika) mit Zitrusöl auf Basilikum Risotto dazu sautierte Zucchini mit Garten Kräutern	Süsskartoffel in der Alufolie mit würzigem Quark Dip dazu indisches Linsendal und Ofen Zucchini	Knuspriges Tartelette mit frischen Himbeeren
13. Juni 2024	CHF 24.00	CHF 24.50	CHF 23.50	CHF 6.50
Fr	Ofen Lachs (Norwegen) an Limetten-Hollandaise, Trockenreis und Fenchel - Broccoli Gemüse	Papet vaudois (Waadtländer Saucisson) auf Rahmlauch mit Salzkartoffeln	Spiralen Teigwaren mit Pestorahmsauce mit zarten Mozzarelline di Buffala und Basilikumöl	Vanilleflan auf Rhabarber Kompott
14. Juni 2024	CHF 24.50	CHF 24.00	CHF 23.50	CHF 6.50
Sa	Ziegler's Fleischkäse gebraten mit Spiegelei, Paprika-Zwiebeln Kartoffeln und Lauch à la Crème	...Öise Wuchenhit... Kalbspallard (120g) vom Grill mit Pfeffer-Limetten Butter, Wassermelonen-Gurkensalat und Tomaten Focaccia	feine Spargel Agnolotti auf Tomaten-Artischocken à la crème und gerösteten Pinienkernen	Erdbeern- Ananassalat mit Beerenglace
15. Juni 2024	CHF 24.00	CHF 31.50	CHF 22.50	CHF 6.50
So	Geschmorter Kalbschulterbraten mit Steinpilzsauce, Krokettli und buntes Röschengemüse	Heilbutt & Coquilles St.Jacques (Norwegen / Japan) gebraten mit Fechysauce, Blattspinat und Butterreis	Gemüseragoût mit grünem Spargel im Blätterteig Pastetli dazu gebratenes Tofu Médaillon	Cappuccino Biscuit Quadratino mit Rahm und Mandeln
16. Juni 2024	CHF 24.50	CHF 25.50	CHF 23.50	CHF 6.50