

	Tagesmenü 1	Tagesmenü 2	Vegetarisch	Dessert
<p>33</p>  <p>Mo</p> <p>12. August 2024</p>	<p>Truthahnpiccata mit Tomaten Spaghetti und sautiertes Zucchini Gemüse</p> <p>CHF 24.50</p>	<p>Sautierte Crevetten (Südostasien) an Curry-Kokos- Ingwer Sauce dazu Zitrus-Sesam Reis und Knackerbsen mit Peperoni</p> <p>CHF 26.00</p>	<p>Gemüse-Soja Spiessli mit Ofen Süsskartoffeln, Avocado-Quark Dip</p> <p>CHF 23.00</p>	<p>feines Nougat Mousse mit Krokant</p> <p>CHF 5.50</p>
<p>Di</p> <p>13. August 2024</p>	<p>Rindsragoût nach *Ungarischer Art* serviert mit Senf-Kartoffelpüree und gratinierter Blumenkohl</p> <p>CHF 24.50</p>	<p>*Lammhüftli gebraten (Neuseeland) mit Knoblauch-Thymiansauce, Polenta und Ofen Tomaten</p> <p>CHF 28.50</p>	<p>Vegetarisches Stroganoff mit Peperoni, Champignon und Essiggurken dazu Kräuter-Eblysootto</p> <p>CHF 23.00</p>	<p>Crèmeschnitte mit Beeren Coulis</p> <p>CHF 5.50</p>
<p>Mi</p> <p>14. August 2024</p>	<p>Kalbshackbraten mit Estragonsauce Pommes frites und Speck- Erbsli</p> <p>CHF 24.50</p>	<p>Lachsmédailion (Norwegen) mit Teriyaki Sauce mariniert dazu Sesam-Reis und gedämpften Packchoi</p> <p>CHF 25.50</p>	<p>Hausgemachter Bulgur-Broccoli Taler auf Peperonata mit Fetakäse und Pinienkernen</p> <p>CHF 23.50</p>	<p>Zitronencake Würfel mit eingelegten Portwein-Orangen</p> <p>CHF 5.50</p>
<p>Do</p> <p>15. August 2024</p>	<p>Pouletschenkelvoressen mit Champignonsauce, Butter Tagliatelle ,farbenfrohes Gemüse Potpourri mit Artischocken</p> <p>CHF 24.00</p>	<p>Rindsleberplätzli mit Portweinjus, Schalotten, Apfel und Oregano, Berner Rösti dazu geschmortes sommer Rotkraut</p> <p>CHF 26.00</p>	<p>Indisches Kartoffel-Gemüsecurry mit Garam Masala gewürzt, Kurkuma-Basmatireis mit Cashewkernen und gebratene Okraschoten</p> <p>CHF 23.50</p>	<p>Mascarponecrème mit Dörraprikosen</p> <p>CHF 5.50</p>
<p>Fr</p> <p>16. August 2024</p>	<p>Merlan Knusperli im Bierteig (Nordost-Atlantik), Cocktailsauce Schnittlauch Patatli dazu Ofen Fenchel und Karotten Gemüse</p> <p>CHF 24.50</p>	<p>Schweinsnierstücksteak vom Grill mit Kräuter Butter, verschiedene Blattsalate und dreierlei Melonen</p> <p>CHF 25.00</p>	<p>Sellerieplätzli in der Sesam-Pankopanade mit Stampfkartoffeln und geröstete Zuchinisauce</p> <p>CHF 23.00</p>	<p>Kleines Blätterteiggebäck mit Haselnuss und Vanille-Himbeerfüllung</p> <p>CHF 5.50</p>
<p>Sa</p> <p>17. August 2024</p>	<p>Geschmortes Rinds-Involtini mit Merlotsauce, Parmesan Polenta und Bohnengemüse mit Schalotten</p> <p>CHF 24.00</p>	<p><i>...Oise Wuchenhit...</i> Kalter Roastbeef Teller garniert mit Blattsalat und Sauce Tartare, kleines Brötli</p> <p>CHF 29.50</p>	<p>Tofu "Zürcher Art" an Champignonsauce im Rösti-Pastetli mit Bohnen und Kohlräbligemüse</p> <p>CHF 23.00</p>	<p>Melonen-Kiwi Salat mit Mango Sorbet</p> <p>CHF 6.50</p>
<p>So</p> <p>18. August 2024</p>	<p>Kalbs-Saltimbocca mit Salbei und Rohschinken an Madeirajus, Pinot Grigio Risotto und Mandelbroccoli</p> <p>CHF 28.50</p>	<p>Lachsforellenfilet *Luzerner Art* (ASC Italien) mit Tomaten-Kapern Butter, Venere Reis und glasierte Randenschnitze</p> <p>CHF 24.50</p>	<p>Ofen Käse Karrée nach* mediterraner Art* serviert mit Couscous, Zucchini-Oliven Gemüse und Tsatsiki Dip</p> <p>CHF 23.50</p>	<p>Blaubeeren Cheesecake Glace serviert mit Blaubeeren und Rahm</p> <p>CHF 7.50</p>