

40



30. September 2024

Tagesmenü 1

Tafelspitz vom Rind mit Dörrbohnen,
Bouillonkartoffeln
und Apfel- Meerrettichsauce

CHF 25.50

Tagesmenü 2

Spaghetti mit Riesencrevetten (Südpazifik)
an Aglio, Olio- Pancettasauce
dazu Broccoli

CHF 25.50

Vegetarisch

Grillierter Tofu mit Teriyaki Sauce, Bulgur
mit Sesam und Knack-Erbsen-
Sojasprossengemüse

CHF 24.00

Dessert

Hausgemachter Früchtecake
mit Rahmtupf

CHF 6.50

Di

1. Oktober 2024

Kalbsfrikassée an Champignonrahmsauce,
Butter Linguine und Broccoli mit Mandeln

CHF 26.00

Zartes Secreto vom Schwein
(Karre Deckel) mit Chimichurri Sauce,
Zwiebel-Bratkartoffel mit Rosmarin und
gratinierter Blumenkohl

CHF 24.00

Gemüestreifen an Geräucherter
Paprikarahmsauce mit Süsskartoffelstampf
, Romanesco dazu ein Sojaplätzli

CHF 23.50

Heisse Beeren mit Cointreau
und Vanille Glace

CHF 7.50

Mi

2. Oktober 2024

Rindsleberplätzli mit Kräuter-Portweinsauce,
Butter Rösti und
gedämpften Wirsing mit Majoran

CHF 26.50

Lammentrecôte Streifen (Neuseeland)
mit Knoblauch-Balsamico Jus,
Süsskartoffelgnocchi
und Ofen- Zucchiniispickel

CHF 28.00

**Spanische
Gemüsetortilla-Schnitte**
mit Kartoffelwürfeln auf Peperonata
mit Kapern

CHF 23.50

Diplomat Crème mit Löffel-Biscuit
verfeinert mit Amaretto

CHF 6.50

Do

3. Oktober 2024

*Feines Buffet mit Wildgericht à
discrétion...*

CHF 32.50



*mit Steinpilz-Spätzli, Speck-
Rosenkohl, Rotkraut,
Apfel Mirza...*

Luftiges Tiramisu mit Maroni

Fr

4. Oktober 2024

Saiblingfilet (Italien MSC) *Müllerinnen Art*
auf Safran-Fenchelgemüse Beet
und Pinot Grigio Risotto

CHF 27.50

**Schweinsbratwürstl mit Sauerkraut und
Semmel-Speckknödel. Wir empfehlen
Ihnen ein Erdinger Weissbier dazu**

CHF 24.00

Lasagneblätter Körbli mit Mozzarella,
Ziegenfrischkäse dazu Zwetschgen Chutney
und ein Tomatensalat mit Chipolotte

CHF 23.50

Gebackene Banane
mit Vanille-Kokos Honigsauce

CHF 6.50

Sa

5. Oktober 2024

Kalbs Osso Bucco geschmort in Merlotsauce
verfeinert mit Zitronen Abrieb, Butter
Tagliatelle und glasiertes Gemüse mit
Pastinaken

CHF 26.50

*...Oise Wuchenhit...
Walliser Käseschnitte mit Spiegelei dazu
Endiviensalat mit Beeren-Dressing*

CHF 24.00

Gratinierte Gemüse Cannelloni
mit Tomaten Sugo und Mornaysauce

CHF 23.50

Beeren Roulade mit Weisswein
Birnen Kompott

CHF 6.50

So

6. Oktober 2024

Roastbeef mit Bearnaise Sauce,
Kartoffel-Kürbisgratin und saisonales Ofen
Gemüse Allerlei

CHF 29.50

Gebratenes Lachsfilet (Zucht Norwegen)
mit würziger-Tramezzinikruste an
Vermouth Sauce, Wildreis und Ofen
Peperoni mit Thymian

CHF 28.00

Grillierter Kürbis und Paneer Käse
auf Rassigem Linsen- Gemüse Chili

CHF 23.50

Ananas Charlotteschnitte mit
Rahmrosette

CHF 6.50