

	Tagesmenü 1	Tagesmenü 2	Vegetarisch	Dessert
30 Mo  22. Juli 2024	Herzhaftes Rindsragoût mit Orangen-Thymiansauce, Bramata-Polenta und Princessbohnen mit Schalotten CHF 25.00	Rösti belegt mit dünn geschnittenem Braten, leicht überbacken mit Zitrus Hollandaise und mit Rucola garniert CHF 25.50	Tofu Médaille "Teriyaki" mit Sesam-Basmatireis und gedämpfter Packchoi CHF 23.50	feines Süssmost Mousse im Gläsli mit Zimtrahm CHF 5.50
Di 23. Juli 2024	Hacktätschli an Rotwein-Pfefferjus, Kartoffel-Zucchini gratin und Kohlrabi-Maisgemüse CHF 24.00	Sautiertes Filet vom Loup de Mer (Griechenland) auf Sommer Blattspinat, Ofen Tomätli, Bulgur mit Pinienkernen und Melonen-Chili Salsa CHF 25.00	*Tortilla* Spanische Eieromelette mit Kartoffeln, Zwiebeln und Zucchini dazu ein Tomatensalat mit Pesto Vinaigrette CHF 23.50	Sommerlicher Fruchtsalat mit Aprikosen Sorbet CHF 6.50
Mi 24. Juli 2024	*Riz Casimir* Kalbsfleischgeschnetzeltes an fruchtiger Currysauce, Pilawreis mit Mandeln, Banane und grillierte Ananas CHF 27.00	*Lammfilet Spiessli *Souflaki* (NZ) Foliekartoffel mit Tzaziki und mediterranes Ofen Gemüse CHF 25.50	feine Romanesco-Dörr Tomätli Quiche mit Ziegenkäse, garniert mit Limemelone und Wassermelone CHF 23.50	Hausgemachte Crème Catalana mit Passionsfrucht CHF 6.50
Do 25. Juli 2024	*Köttbullar-Schwedische Spezialität* Rindsbällchen an Preiselbeerenrahmsauce, Kartoffelpüree und Schmorgemüse mit Blattpetersilie CHF 24.00	Poulet Cordon-Bleu mit Schinken und Bergkäse in der Pankokruste dazu sommerlicher Kartoffel-Radiesli Salat CHF 26.50	Hausgemachte Gemüse Lasagne mit Frischkäse-Tomatensauce und Basilikum CHF 23.50	Griessköppli mit *Wiibeeri* und Fruchtsauce CHF 5.50
Fr 26. Juli 2024	Gebratenes Filet vom Basafisch (Zucht Südastien) mit Peperoni-Kapern-Limettenbutter, Dillpatatli und Rahmfenchelstreifen CHF 24.00	Rosa gebratenes Rindshuftsteak (150g) dazu Chimichurri-Sauce, Bräterli und Saporini- Tomatensalat CHF 31.50	Asiatischer Gebratener Reis mit Soja, Ingwer, Pilze und Peperoncini dazu ein Spiegelei CHF 23.50	Cheese Cake mit Kirschen-Chilikompott im Gläsli CHF 6.50
Sa 27. Juli 2024	Blätterteigpastetli mit Pouletbrüstli, Brätkegeli und Champignons an Rahmsauce dazu Erbsli-Rüebli Gemüse CHF 24.50	... Oise Wuchenhit... Spaghetti *all'amatriciana* mit konfirten Auberginen und Zucchini dazu Pecorinokäse CHF 25.50	Steinpilzravioli mit getrockneten gelben Tomaten und Rucola an leichter Estragonrahmsauce mit Parmesankäse CHF 23.50	Weisses Mousse au Chocolat garniert CHF 5.50
So 28. Juli 2024	Kalbsrahmgulasch "Wiener Art" mit Butter Linguine und Sommergemüse Mischung CHF 27.00	Riesencrevettenspiess mit Kräuterbutter (Zucht/VT) auf Linsen-Risotto dazu Peperonata CHF 26.50	Soja-Gemüse Ragoût an Currysauce serviert mit Rosinen Couscous und Tagesgemüse CHF 23.50	Sacher Schnitte mit Erdbeeren Salat CHF 6.50