

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