

31	Tagesmenü 1	Tagesmenü 2	Vegetarisch	Dessert
 Mo 29. Juli 2024	<b>Griechisches Schweinshalsragoût</b> *Stifado* mit Sellerie, sämige Steinpilz-Polenta und ZucchiniGemüse CHF 24.50	<b>Gebratenes Poulardenbrust Suprême</b> (Frankreich) mit Balsamico Jus und Ofen-Feigen, Gnocchi mit Kräutern und Princessböhnli CHF 25.50	<b>Carpaccio aus Ochsenherztomaten</b> mit Mozzarella Bufala Perlen, Rucola und Pesto dazu Focacciabrot mit Kräutern CHF 23.00	Lauwarmer Kirschen-Auflauf mit Krokant dazu Vanille Glace CHF 7.50
Di 30. Juli 2024	<b>Ziegler's Fleischkäse gebraten,</b> Senfjus, Rosmarin Bräterli und zweierlei Karotten Gemüse CHF 24.00	<b>Gebratenes Baramundifilet</b> (Zucht/Südpazifik) an Oliven-Dill-Salsa, Limettenrisotto, Pimientos de Padrón und Auberginen CHF 26.00	<b>Rassiges Gemüse-Linsen Curry</b> *Indian Style* mit Basmatireis, Papadum, Okraschoten und Blumenkohlröschen CHF 24.00	Blätterteig-Vanilletasche mit Caramelitaglace CHF 7.50
Mi 31. Juli 2024	<b>Sautierte Kalbsleberplätzli</b> mit Portweinjus, geschmorte Aprikose mit Thymian, Rösti und Ofenselleriemix mit violetten Rüebli CHF 26.50	<b>*Duett vom Lammkotelet und Filet</b> (Neuseeland) an Rotweinsauce Pilawreis und Gemüse Caponata CHF 27.00	<b>Gebratener Porto Bello Pilz</b> im Schwarzem Sesam Brioche Bun, Avocado und Brie dazu Cole Slaw Salat CHF 23.50	Hausgemachte *fluffige* Pancake mit Erdbeeren und Rahmrosette CHF 6.50
Do 1. August 2024	 <b>1. AUGUST</b> NATIONALFEIERTAG	Heute haben wir geschlossen, wir wünschen einen schönen Feiertag und bis bald.	 <b>1. AUGUST</b> NATIONALFEIERTAG	
Fr 2. August 2024	<b>Sautiertes Forellenfilet</b> (Italien ASC) mit Kapern-Mandeln Butter, Weisswein-Risotto und junger Blattspinat CHF 25.50	<b>Schweinsfilet</b> an feiner Whiskey-Steinpilzrahmsauce dazu sommerlicher Gemüsestrudel und Romanesco-Röschen CHF 27.50	<b>Magrone Teigwaren</b> mit Dinkel-Gemüse Bolognese und ofen Peperoni & Zucchini Streifen mit Basilikum CHF 23.50	Melonensalat mit Limoncello und Apfelsorbet CHF 6.50
Sa 3. August 2024	<b>Spaghetti</b> mit Rindfleisch Bolognese oder Tomatensugo aus Cherry-Tomaten mit Basilikum dazu Parmesan CHF 24.00	<b>Lachsmédailles</b> (Norwegen) gebraten mit Pistazien und Passionsfruchtöl auf mediterranem Kartoffelsalat mit Kapernäpfel CHF 25.50	...Öise Wuchenhit... Sommerlicher Siedfleischsalat mit Schalotten und Gemüse-Senf-Vinaigrette garniert dazu Süsskartoffel frites CHF 24.00	Schokoladen Flan mit Rahmrosette CHF 5.50
So 4. August 2024	<b>Kalbsgeschnetzeltes *Zürcher Art*</b> Hausgemachte Butter Knöpfli und geröstetes Ofen Gemüse CHF 26.50	<b>Gebratenes Heillbuttfilet</b> (Norwegen) auf Spargel Ravioli an Safran-Rieslingsauce und Broccoligemüse CHF 25.00	<b>"Oeuf Benedict"</b> Pochiertes Eie auf Brioche-Toastbrot, Blattspinat und Sauce Hollandaise CHF 23.00	Schwarzwäldlerwürfel garniert CHF 4.50