

31	Tagesmenü 1	Tagesmenü 2	Vegetarisch	Dessert
 Mo 29. Juli 2024	Griechisches Schweinshalsragoût *Stifado* mit Sellerie, sämige Steinpilz-Polenta und ZucchiniGemüse CHF 24.50	Gebratenes Poulardenbrust Suprême (Frankreich) mit Balsamico Jus und Ofen-Feigen, Gnocchi mit Kräutern und Princessböhnli CHF 25.50	Carpaccio aus Ochsenherztomaten 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	Ziegler's Fleischkäse gebraten , Senfjus, Rosmarin Bräterli und zweierlei Karotten Gemüse CHF 24.00	Gebratenes Baramundifilet (Zucht/Südpazifik) an Oliven-Dill-Salsa, Limettenrisotto, Pimientos de Padrón und Auberginen CHF 26.00	Rassiges Gemüse-Linsen Curry *Indian Style* mit Basmatireis, Papadum, Okraschoten und Blumenkohlröschen CHF 24.00	Blätterteig-Vanilletasche mit Caramelitaglace CHF 7.50
Mi 31. Juli 2024	Sautierte Kalbsleberplätzli mit Portweinjus, geschmorte Aprikose mit Thymian, Rösti und Ofenselleriemix mit violetten Rüebli CHF 26.50	*Duett vom Lammkotelet und Filet (Neuseeland) an Rotweinsauce Pilawreis und Gemüse Caponata CHF 27.00	Gebratener Porto Bello Pilz 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	 1. AUGUST NATIONALFEIERTAG	Heute haben wir geschlossen, wir wünschen einen schönen Feiertag und bis bald.	 1. AUGUST NATIONALFEIERTAG	 1. AUGUST
Fr 2. August 2024	Sautiertes Forellenfilet (Italien ASC) mit Kapern-Mandeln Butter, Weisswein-Risotto und junger Blattspinat CHF 25.50	Schweinsfilet an feiner Whiskey-Steinpilzrahmsauce dazu sommerlicher Gemüsestrudel und Romanesco-Röschen CHF 27.50	Magrone Teigwaren 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	Spaghetti mit Rindfleisch Bolognese oder Tomatensugo aus Cherry-Tomaten mit Basilikum dazu Parmesan CHF 24.00	Lachsmédaille (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	Kalbsgeschnetzeltes *Zürcher Art* Hausgemachte Butter Knöpfli und geröstetes Ofen Gemüse CHF 26.50	Gebratenes Heillbuttfilet (Norwegen) auf Spargel Ravioli an Safran-Rieslingsauce und Broccoligemüse CHF 25.00	"Oeuf Benedict" Pochiertes Eie auf Brioche-Toastbrot, Blattspinat und Sauce Hollandaise CHF 23.00	Schwarzwäldlerwürfel garniert CHF 4.50