

44



Tagesmenü 1

Tagesmenü 2

Vegetarisch

Dessert

**Pouletbrust Piccata** mit Tomaten Sugo, Spaghetti und Ofen Peperoni-Zucchini mit Kräutern

**Rehstreifen** (Österreich) an Pilz-Pflaumensauce, Pastinakenpüree und Rosenkohl Gemüse mit Speckstreifen

**Geröstetes Ofen Gemüse** mit Randen, Süsskartoffeln, Pesto Quark und grilliertes Soja Filet

Brownie mit Vanilleeis und lauwarmen Kürbis-Cranberrys Kompott

CHF 25.50

CHF 31.50

CHF 23.50

CHF 7.50

28. Oktober 2024

Di

**Kalbs Blankett** mit Champignon-Perlwiebel Rahmsauce, Butterreis und Karotten-Erbsen Gemüse

**Kabeljau gebraten** (Nord-Ostatlantik) an Senfsauce dazu cremige Polenta mit Dill und Blattspinat

**Marinierter Tofu vom Grill** auf feinem Eintopf aus Kichererbsen, roten Linsen und Ananas an Jaipur Curry-Sauce dazu Broccoli und Papadum

Feines Limoncello Tiramisu

CHF 26.00

CHF 25.50

CHF 24.00

CHF 6.50

29. Oktober 2024

Mi

**Geschmorte Hirschkpfeffer** (Österreich) \* **Val Mustair\*** Croûtons, Speckstreifen, Steinpilz-Spätzli, Rotkraut und glasierte Maroni

**Waadländer Saucisson** auf Linseneintopf mit Kürbis und Butter Patatli

**Vegetarisches Gemüse-Gedreide Chilli** mit roten Bohnen dazu Butterreis und Knobli Focacciabrot

**Cassata Eisschnitte** \*Napolitanische Art\*

CHF 26.50

CHF 24.50

CHF 24.00

CHF 6.50

30. Oktober 2024

Do

**Kalbs Osso-Bucco** mit Portweinsauce, Parmesan-Risotto und gratinierter Blumenkohl

**Barramundifilet** (Sudwest-Pazifik) auf gebratenem Thaumgüß mit leichter Ingwersauce und Basmati-Sesamreis

**Feiner Kürbis-Kartoffel-Gemüse** Eintopf mit Kokosmilch dazu ein Spiegelei

Crème Französische Art mit Haselnuss Cantucci

CHF 25.50

CHF 26.00

CHF 23.50

CHF 7.50

31. Oktober 2024

Fr

**Ofen Lachs** (Norwegen) an Féchysauce auf Belugalinsen-Rüebli Gemüse

**Hirschfilet Médaille** (Österreich) an Granatapfel-Honig Sauce dazu gedünsteter Wirsing, Mirza Apfel und Röstinchen

**Tomaten-Kichererbsen Falafel** mit Randen Humus und Gemüse Couscous

Birnen Sorbet mit Gin

CHF 26.00

CHF 31.50

CHF 23.50

CHF 6.50

1. November 2024

Sa

**Rinds Ghackets** mit Hörnli und Apfelmus

**...Öise Wuchenhit...**  
**Linguine "Aglio e Olio"**  
**mit Sautierten Crevetten**  
(Südwestpazifik Zucht)

**Capuns** auf Kürbisragoût mit Rahmsauce, leicht gratiniert mit Sbrinz

Charlotte Royaleschnitte mit Kiwi Coulis

CHF 24.50

CHF 25.50

CHF 23.50

CHF 6.50

2. November 2024

So

**Geschmorte Rindschulterfiletbraten** an Pinot Noirsauce Sauce dazu Kartoffelpüree und Herbstgemüse

**Black-Tiger Crevetten** (ASC West-Pazifik) mit Zitronen-Pfeffer mariniert auf Limetten Risotto und Romanescogemüse

**Kürbis Agnolotti** mit Salbei Butter auf Rahmlauchstreifen

Panna Cotta mit Zwetschgen- Brombeeren Kompott

CHF 26.50

CHF 28.50

CHF 23.50

CHF 7.50

3. November 2024