

	Tagesmenü 1	Tagesmenü 2	Vegetarisch	Dessert
25 Mo 16. Juni 2025	 <p><b>Geschnetzelte Kalbsleber *Tiroler Art*</b> mit Apfel und Speck, Butter Röstli und Blumenkohl Mimosa</p> <p>CHF 27.50</p>	<p><b>Dorschfilet</b> (Nordwest Atlantik) <b>in der Knusperpanade</b> dazu Guken- Kartoffel-Salat mit Dörrtomätkli und Tartaraise</p> <p>CHF 25.50</p>	<p><b>Gefüllte Cannelloni</b> mit Spinat auf mediterraner Sugo gratiniert</p> <p>CHF 23.50</p>	<p>Beerensalat mit Rahm und Minze</p> <p>CHF 6.50</p>
Di 17. Juni 2025	<p><b>Kalbspojariski</b> (Hacksteak) mit Champignonsauce Tomatentagliatelle und grüne Bohnen</p> <p>CHF 24.50</p>	<p><b>*Lammfilet rosa gebraten</b> (Neuseeland) mit Balsamicojus mit Süsskartoffelpüree und Ofengemüse</p> <p>CHF 28.50</p>	<p><b>Blumenkohl-Käsemedaillon</b> auf Ofengemüse mit Thymian Bräterli und Schnittlauchquark</p> <p>CHF 23.50</p>	<p>Feine Mascarponecrème mit marinierten Chili Kirschen</p> <p>CHF 6.50</p>
Mi 18. Juni 2025	<p><b>Fleischkäse Cordon Bleu</b> serviert mit Bräterli und gemischtes Saisongemüse</p> <p>CHF 24.50</p>	<p><b>Gebratenes Sea Bassfilet</b> (Zucht Südpazifik) an Roter-Kokos Currysauce mit Basmatitmbal und sautiertes Gemüse mit Ingwer</p> <p>CHF 26.50</p>	<p><b>Spätzlipfanne</b> mit Champignon-Krautstielstreifen an Rahmsauce leicht gratiniert dazu Apfelkompott mit Rosinen</p> <p>CHF 23.50</p>	<p>Erdbeerglace mit Meringues und Rahm</p> <p>CHF 7.50</p>
Do 19. Juni 2025	<p><b>Pouletsteak *us em ofe*</b> an Marsalajus, Bramata-Mais mit Frischkäse und saftiges Ratatouillegemüse</p> <p>CHF 24.50</p>	<p><b>Rindshuftwürfel *Stroganoff*</b> mit Papardelle und Broccoli</p> <p>CHF 27.50</p>	<p><b>Grillierte Süsskartoffeln</b>, Ofen-Auberginen dazu Cypriotischem Halloumi Käse mit Honig und Wassermelone</p> <p>CHF 23.50</p>	<p>Creemeschnitte garniert mit Coulis und Früchten</p> <p>CHF 6.50</p>
Fr 20. Juni 2025	<p><b>Sautiertes Saiblingsfilet</b> (Island) <b>*Grenobler Art*</b> mit Patali und Blattspinat</p> <p>CHF 25.50</p>	<p><b>Kalbschnitzeli vom Grill</b> mit Zitronen-Thymianbutter dazu Pommes frites und Gemüsecaponata</p> <p>CHF 31.50</p>	<p><b>Gebratener Reis</b> mit Sojasprossen und Broccoli dazu Samosas mit Sweetchilli Dip</p> <p>CHF 23.50</p>	<p>Mokka-Pannacotta im Gläsi</p> <p>CHF 6.50</p>
Sa 21. Juni 2025	<p><b>Schweins Saltimbocca</b> an Marsalajus serviert mit Weissweinrisotto und Rüeblli</p> <p>CHF 24.50</p>	<p><b>...Öise Wuchenhit...</b> Kalter Roastbeefsteller mit Wellenschnittkartoffeln und Tartarsauce</p> <p>CHF 28.50</p>	<p><b>Penne mit Pikanter Tomatensauce</b> Rucola und Mozzarellaperlen</p> <p>CHF 23.50</p>	<p>Fruchtsalat mit Aprikosensorbet</p> <p>CHF 8.50</p>
So 22. Juni 2025	<p><b>gefüllte Kalbsbrust</b> mit Aprikosen-Honigsauce Kartoffelpüree Gemüsemix mit Bohnen, Rüeblli und Blumenkohl</p> <p>CHF 28.50</p>	<p><b>Ofen Lachs</b> (Norwegen) mit Zitronen-Pestokruste mit schwarzem Risotto und Packchoigemüse</p> <p>CHF 26.50</p>	<p><b>Vegigeschnetzeltes *Zürcher Art*</b> im Röstli-Pasteli serviert mit Gemüsemix</p> <p>CHF 23.50</p>	<p>Caramelköppli mit Rahm</p> <p>CHF 6.50</p>