

	Tagesmenü 1	Tagesmenü 2	Vegetarisch	Dessert
<b>20</b>  <b>Mo</b> 12. Mai 2025	<b>Kalbsleberstreifen</b> mit Zwiebel-Estragonsauce, Butter Rösti und frühlings Ofengemüse CHF 27.50	<b>Grillierter Crevetten Spiess</b> (Sudpazifik Zucht) mit Spargel-Mangosalat an Granatapfel-Ingwer Vinaigrette und Tomaten Focaccia CHF 25.50	<b>Paniertes Blumenkohl Médaille</b> on serviert mit Ratatouille dazu Eblysotto mit Reibkäse CHF 23.50	Caramelköpfl mit Rahm und Mandeln CHF 7.50
<b>Di</b> 13. Mai 2025	<b>Pouletplätzli vom Grill</b> mit buntem Spargelgemüse, Tomaten-Basilikum-Hollandaise und neuen Bratkartoffeln CHF 24.50	<b>Penne * All arrabbiata*</b> mit Parmesan und kleiner Tomatensalat mit Chipolotte an Basilikumdressing CHF 24.50	<b>Marinierter Grillkäse</b> auf sämigem Spargel-Risotto dazu marinierte Erdbeeren mit Vermouth und Thai Basilikum CHF 23.50	Fruchtsalat mit Sorbet CHF 7.50
<b>Mi</b> 14. Mai 2025	<b>Ziegler's Kalbsbratwurst</b> mit Senfsauce, Spätzli und Bohnen mit Schalotten CHF 24.00	<b>Barramundifilet</b> (Zucht Süd pazifik) mit Olivenöl auf Ofen Fenchel, grüner Spargel und Quinoa CHF 25.50	<b>Baked Potatoe</b> mit rassigem Schnittlauch-Quark umlegt von frühlings Ofen Gemüse und gebratenes Sojaplätzli CHF 23.50	Schokoladenmousse mit Orange und Pistazien CHF 7.50
<b>Do</b> 15. Mai 2025	<b>Hausgemachter Hackbraten</b> an Rotweinpfefferjus dazu Polenta und Kohlräbli-Lauchgemüse CHF 24.00	<b>Schweinsplätzli</b> auf weissem Spargel und Orangen-Limetten-Chilli Hollandaise dazu Pommes- frites CHF 25.00	<b>Gefüllte Zucchini</b> mit Pflanzenhack- Reisfüllung auf Tomatencoulis mit Parmesan CHF 23.50	Crêpes mit Quarkfüllung und Erdbeeren CHF 7.50
<b>Fr</b> 16. Mai 2025	<b>Saiblingfilet</b> (Island) an Zegersauce, Dillpatali und Broccoligemüse mit Mandeln CHF 24.50	<b>*Duett vom Lammfilet und Kotelette</b> (Neuseeland) an Balsamicojus dazu Gnocchi al pesto und Artischocken - Dörrtomätli Gemüse CHF 27.50	<b>Gebratener Reis</b> mit Gemüse, Pilzen und Sojasprossen und Samosas mit Sweetchilli Sauce CHF 23.50	Hausgemachter Cake mit Nüssen und Schokoladensauce garniert mit Rahm CHF 6.50
<b>Sa</b> 17. Mai 2025	<b>Geschmorter Rindsfleischvogel</b> an Rotweinsauce mit Weisswein Risotto und Peperonatagemüse CHF 24.50	<b>... Öise Wuchehit...</b> <b>Kalbs Paillard (150g) vom Grill mit Kräuter Butter, Pommes-frites und Tagesgemüse</b> CHF 33.50	<b>Feiner Rahmblattspinat mit Champignon</b> auf Toast mit Spiegelei CHF 23.50	Rhabarber Tiramisu CHF 7.50
<b>So</b> 18. Mai 2025	<b>Kalbsbraten</b> an Steinpilzsauce, Kartoffel-Rüebli-püree und Gemüse Panaché mit grünem Spargel CHF 26.50	<b>Lachsmédaille</b> mit Raifortkruste (Norwegen) Hollandaisesauce, Buttereis und sautiertes Peperoni- Stangensellerie Gemüse CHF 27.50	<b>Gemüse Ravioli mit mediterranem Ofengemüse</b> , Rucola, Boursinrahmsauce und gerösteten Pinienkernen CHF 23.50	Profiteroles mit Rahmfüllung und Cookies-Caramelglace CHF 7.50