

2



Mo

6. Januar 2025

Tagesmenü 1

Kalbshacktätschli an Estragon Hollandaise
dazu Weissweinsrisotto
und Rosenkohl mit Speck

CHF 24.50

Tagesmenü 2

Lachswürfel und Crevette
(Norwegen & VT) an leichter Ingwer-
Kokosauce serviert in der Muschel
mit Blattspinat und Reis

CHF 26.50

Vegetarisch

Kartoffel-Gnocchi mit Gorgonzolasauce,
Rucola
und Zedernkernen

CHF 23.50

Dessert

Crèmeschnitte
mit Früchten garniert

CHF 7.00

Di

7. Januar 2025

Panierter Fleischkäse mit Madeira-Jus
Thymian Bratkartoffeln
und Rahmkohlrabi

CHF 24.50

**Maispoulardenbrüstli mit Chili-
Zitronenpfeffer mariniert**, Tomaten-
Risotto mit frittiertem Rucola und
Princessböhnli

CHF 26.50

Bramata-Mais-Steinpilzschmitte belegt mit
Fondue- Käse dazu ein Spiegelei und
Tomaten- Chipolotte Salat

CHF 23.50

Zwetschgensorbet
mit Calvados

CHF 7.50

Mi

8. Januar 2025

Saftig gebratenes Truthahnschnitzeli an
fruchtige Currysauce, Ananas vom Grill
Sesam-Basmatireis und Asiatisches Gemüse

CHF 25.00

Saiblingfilet (Island) an Fechy- Dillsauce
Butter Patatli und Fenchel-
Peperonistreifen

CHF 26.50

Paniertes Blumenkohl Plätzli auf
gebratenen Nüdeli mit Chitakee, Ingwer und
Gemüestreifen dazu Eier Omelettstreifen

CHF 23.50

Ananas-Royal Schnitte
mit Kiwi Coulis

CHF 6.50

Do

9. Januar 2025

Zarte Kalbsleberstreifen an Schalotten-
Sauce, Kartoffelrösti, Bohnen und
Provenzalische Tomate

CHF 27.50

1/2 Mistkratzerli aus dem Ofen
dazu Pommes frites, gedämpfter
Romanesco und Grilltomate

CHF 26.50

Rotweinrisotto mit Ziegenkäsepralinen
und Cipolotti dazu ein Sojasteak

CHF 23.50

Hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Doppelrahmglace
und Zwetschgenkompott

CHF 7.50

Fr

10. Januar 2025

Seelachsfilet Paniert (Nordostpazifik) mit Joghurt
Remouladensauce, Salzkartoffeln und
Blattspinat

CHF 24.50

Kalbssteak (150g) vom Grill
mit Café de Paris Butter serviert
mit Ofen Süsskartoffeln
und Blumenkohl Röschen

CHF 32.00

Indischer Paneer Käse mit Spinat, Linsen
Daal dazu Jasminreis mit schwarzem Sesam
und Papadam's

CHF 23.50

Quarkcrème mit Waldbeeren und
Cointreau dazu
Blätterteigknuspergebäck

CHF 7.00

Sa

11. Januar 2025

Rindfleisch Involtini an Merlotsauce,
cremige Mascarpone Polenta
und glasiertes Karottenduett

CHF 25.00

...Oise Wuchenhit...
Spaghetti *ai poveri* an feiner
Rahmsauce, Parmesankäse, gebratener
Speck und ein Spiegelei

CHF 24.50

Tofu Piccata mit Eblyssotto
an Tomaten-Basilikumsauce
dazu gebratene Zucchetti und Grana
Padanokäse

CHF 23.50

Schokoladenflan mit Schlagrahm und
gerösteten Mandeln

CHF 6.50

So

12. Januar 2025

Kalbsbraten an Kräuterrahmsauce
serviert mit Kartoffelgratin und im Ofen
geröstetes Aubergine-Zucchini Gemüse

CHF 27.50

Gebratenes Doradenfilet (Griechenland) mit
Limetten Sauce dazu Gemüse Bulgur
und Mandel-Broccoli

CHF 28.00

Quinoa-Linsen Bällchen
mit Orange-Quark Dip,
rassiger Couscous und Tagesgemüse

CHF 23.50

Mandelchüechli mit Cranberry
und Caramelitaglace

CHF 7.50