

	Tagesmenü 1	Tagesmenü 2	Vegetarisch	Dessert
6 Mo 	Rindshacktätschli an grünem-Pfefferjus, gedämpfter Lauch mit getrockneten Cherry Tomaten und Eblysotto	Gebratenes Tilapiarückenfilet (Westpazifik) mit Zitrusfrucht-Olivenöl, Erbsen- Selleriepüree Gemüse garnitur	Belugalinsen-Gemüsepfanne mit paniertem Tofumédailon und gedämpfte Tomate	Mokkaflan mit Rahm
3. Februar 2025	CHF 24.50	CHF 25.00	CHF 23.50	CHF 6.50
Di	Ossobuco geschmort in Thymian und Knoblauchsauce verfeinert mit Cremolata, Kürbis-Polenta und Rote Pfälzerkarotten	Trio vom Lamm mit Gigot, Filet & Kotelett (Neuseeland) an Balsamico-Knoblauchjus, Kartoffel-Thymiangeratin und Ofen Auberginen mit Dörrtomätli	Gefüllte Kartoffeln mit Chipolote und leicht mit Brie überbacken dazu Schnittlauch Sauerrahm und Tagesgemüse	Schokoladen Diplomat mit Bailey's
4. Februar 2025	CHF 25.00	CHF 28.50	CHF 23.50	CHF 6.50
Mi	Kalbsvoressen mit Estragon und Champignon , glasiertes Gemüse und Butter Tagliatelle mit Croûtons	Zanderfilet *Amandine* (Island) mit Mandelbutter Salzpatatli und Blattspinat mit Cantafrais	Frittata mit kleinem Gemüse (italienisches Eier-Omelett) auf Tomatencoulis dazu gebratene Auberginen und Zuchinigemüse	kleines Vermicelles mit Meringue und Rahm
5. Februar 2025	CHF 24.50	CHF 25.50	CHF 23.50	CHF 6.50
Do	Klassisches *Coq au vin* (Geschmortes Huhn in Rotweinsauce) dazu Mischgemüse mit Kohlräbli und Kartoffelpüree	Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonsauce im Kartoffelpastetli dazu Tagesgemüse	Knusprige Samosa mit gebratenem Chitakee, Gemüse-Reis dazu Sweet Chilisauce	Hausgemachter Maronikuchen mit Zimtrahmtupf und Walnussglatze
6. Februar 2025	CHF 24.00	CHF 27.50	CHF 23.50	CHF 7.50
Fr	Salmknusperli im Bierteig (Norwegen) dazu Fenchel à la Crème mit Safran und Butter Patatli	Poulet-Saltimbocca mit Marsalajus, Rotweinpolenta mit Frischkäse und gratinierte Tomate	* Rösti allerlei * mit Gemüsestreifen, Zwiebeln, überbacken mit Alpkäse dazu ein Spiegelei	Frischer Orangensalat mit Mangosorbet
7. Februar 2025	CHF 25.50	CHF 24.50	CHF 23.50	CHF 7.50
Sa	Truthahnschnitzel mit leichter Zitronen- Buttersauce, Safran-Risotto und Romanesco	... Öise Wuchenhit... Kalbs Cordon-Bleu (150g) mit Zitrone, Pommes Frites und Tagesgemüse	Papardelle Teigwaren "alla Puttanesca" (Tomatensugo mit Kapern, Sardellen und Oliven) dazu Parmesankäse	Ananas Royal Schnitte mit Beeren Coulis
8. Februar 2025	CHF 24.50	CHF 33.50	CHF 23.50	CHF 6.50
So	Gespickter Rindsbraten mit Barolo- Thymiansauce, Kartoffelgratin und Gemüse Panaché mit Pastinaken	Forellenfilet mit Kapernbutter (Italien MSC), gemischter Wildreis und Broccoli	Sojafilet vom Grill mit Gurken-Quarkdip, und Gemüse-Quinoa (Urgetreide)	*Zwetschgen Trifle* (Knusperbiscuit, Mascarponecrème, Vieille prûne und Zwetschgen mariniert)
9. Februar 2025	CHF 26.50	CHF 25.00	CHF 23.50	CHF 7.50