



Wochenmenü vom Montag, 9. bis Freitag, 13. September 2019

	Tagssuppe	Tagesvorspeise	Menü Jahreszeiten Fr. 26.50 (inkl. Vorspeise)	Menü Wok Fr. 26.50 (inkl. Vorspeise)	Vegi Menü Fr. 24.50 (inkl. Vorspeise)
Montag	Pfirsichkaltschale verfeinert mit Champagner	Eisbergsalat an Parmesan Dressing mit gehacktem Eier und Parmesansplittern	Rindspiess Tex Mex Hausgemachter Rindspiess an einer pikanten Marinade serviert mit Baked Potatoes, Maiskolben und BBQ Sauce	Massaman Wok Gebratene Pouletschenkelstreifen an einer kräftigen Massaman Sauce mit Erdnüssen und Kartoffelwürfeln serviert mit Basmatireis	Frittierte Rindentaschen angerichtet auf Frischkäserisotto mit Wirsingstreifen, Kürbiswürfeln und Trauben
Dienstag	Cremige Fenchelsuppe garniert mit Fetakäsewürfeln	Retfich – Apfelsalat an Joghurt Dressing	Couscous Alibaba Nordafrikanischer Gemüse Eintopf mit Kichererbsen, gebratenen Lammfiletstreifen und Merguez serviert mit Couscous Griess	Gengi Wok Marinierte Entenbruststreifen, an einer würzigen Sauce mit schwarzen Bohnen, Erbsen und Zucchetti, verfeinert mit Sake, serviert mit Jasmin Reis	Couscous Casablanca Nordafrikanischer Gemüse Eintopf mit Kichererbsen und Grillkläse serviert mit Couscous Griess
Mittwoch	Potage Julienne d'Arblay Kartoffelsuppe garniert mit gedünsteten Gemüsejuliennes	Salat Ema Gurken-Tomaten-Salat an Honig-Senf-Dressing mit roten Zwiebeln und Gartenkräutern	Ente nach Art des Chefs Entengeschnitzeltes an einer würzigen Kirschsauce verfeinert mit Bündner Röteli garniert mit Romanesco Röschen serviert mit Kartoffel Gnocchi	Madagaskar Wok Lammfiletstreifen an einer bunten Pfeffersauce mit Kohlgemüse geschwenkt mit Orecchiette	Kartoffel Gnocchi di Zucca Kartoffel Gnocchi an einer sämigen Kürbissauce mit Peperoncino und frischem Blattspinat
Donnerstag	Creme de Panais Pastinakensuppe mit frischem Thymian	Kresse Salat an Honig-Senf-Dressing	Fricassé de Volailles Grand- Mères Pouletfricassée an einer sämigen Riesling Sauce mit Wurzelgemüse serviert mit Pappardelle	Metzger Wok Spätzlipfanne mit Wiediker Rostbratwurst Ringen, sautiertem mediterranem Gemüse verfeinert mit Paprikakräuterbutter	Äpler Makkaroni Makkaroni mit Zwiebeln, Kartoffeln und Bergkäse begleitet von Apfel Kompott
Freitag	Muligatawny Soup Geflügel -Currysuppe mit Reis und Poulet	Linsensalat an Balsamico Dressing mit Tofuwürfeln	Filet de Dorade Provençale Im Olivenöl gebratene Goldbrassefilets angerichtet auf sautiertem mediterranem Gemüse mit Oliven, getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch serviert mit Bartkartoffeln	Barcelona Wok Gebratene Buntbarschstreifen an einer sämigen Sensauce mit Rucola und Tomatenstreifen verfeinert mit Safran, serviert mit Butterreis	Ravioli Chantarellus Ravioli mit Eierschwämmli und Ricotta gefüllt an einer sämigen Kräuterbuttersauce mit Tomatenstreifen