



Wochenmenü vom Montag 13. Mai bis Freitag 17. Mai 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	Crème du Jardin Crèmige Gemüsesuppe mit Brotroutons	Chinakohl Salat an French Dressing mit Frischkäsewürfeln	Truthahn Saltimbocca Milanese Trutenschnitzel mit Salbei und Rohschinken an einem kräftigen Porweinjus serviert mit Safranrisotto und Blattspinat	Peppone Wok Marinierte Straussenstreifen mit Perlzwiebeln, Champignons und gebratenem Speck geschwenkt mit Pennette	Risotto al Limone Herrliches Safranrisotto mit Zitronenzeste verfeinert Mascarpone und Parmesan garniert mit Erdbeeren und frittiertem Rucola
Dienstag	Potage Clamart Crèmige Suppe aus grünen Erbsen verfeinert mit Vermouth	Linsensalat mit geräuchtem Tofu an Dressing mit schwarzem Sesam und Wasabi	Kalbsfricassé Printanière Kalbsragout an einer feinen Weissweinsauce mit Spargeln, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln, serviert mit hausgemachten Butterspätzli	Peanuts Wok Schweingeschnetzeltes mit sautiertem Wokgemüse an einer sämigen Erdnuss Sauce serviert mit Basmatireis	Äpler Makkaroni Sämige Makkaroni mit Kartoffeln, Zwiebeln und Bergkäse, serviert mit hausgemachtem Apfelkompott
Mittwoch	Crèmige Rucolasuppe mit gerösteten Pinienkernen	Chinakohlsalat an Joghurt Dressing mit frischen Erdbeeren	Gebratenes Rinds - Flanksteak serviert mit Pfefferbutter begleitet von grünen Bohnen und Bratkartoffeln	French Wok Entengeschnetzeltes an einer pikanten Orangensauce mit Pak Choi und Spargel serviert mit Jasminreis	Focaccia Italian Style Kräuter Focaccia mit sautiertem mediterranem Gemüse, Oliven, getrockneten Tomaten und frischem Rucola
Donnerstag	Zwiebelsuppe French Style verfeinert mit Weisswein und Käse Croutons	Melonen Kiwi Salat an Limetten Dressing	Rindsfleischvogel Burgunder Art Glasierter Rindsfleischvogel an einer kräftigen Rotweinsauce mit glasierten Karotten, Erbsen und Perlzwiebeln serviert mit Tagliatelle	Äpler Wok Sämige Makkaroni Pfanne mit Cervelatstreifen, Apfelwürfeln, Frühlingszwiebeln, Kartoffelwürfeln und Bergkäse	Steinpilz Ravioli al Parmigiano Ravioli mit Steinpilz gefüllt an einer sämigen Parmesansauce garniert mit Parmesan Chips und geschmorter Picadilly Tomate
Freitag	Erdbeerkaltschale mit Champagner und Limetten	Zuckerhut Salat an Mango Dressing mit Ananas	Croutes Nantua Salz- und Süswasserrfisch an einer feinen Hummersauce mit Wurzelgemüse angerichtet in hausgemachter Blätterteigpastete	Fajita Wok Pikante Fischpfanne mit Peperoni, roten Zwiebeln, Maiskörnern, Avocado und Tomaten, verfeinert mit Crème fraîchee serviert mit Tortillas	Croute fermière Saisonales Gemüse an einer sämigen Frischkäsesauce angerichtet in hausgemachter Blätterteigpastete