

Freitag, 21. Juli 2017

Gemüsecrèmesuppe und Tagessalat

Menu 1	Gebratene Lachsforelle an Zitronen-Petersilienbutter Sauce mit Salzkartoffeln und Spinat	22.00
Menu 2	Sautierte Schupfnudeln an roter Peperonisauce mit Gemüsestreifen	18.00
Menu 3	Vitello Tonnato an Thunfischsauce mit Kapern und Zwiebeln dazu kleine Salatgarnitur	28.00
Saison		
	Fitessteller mit Pouletschnitzel und hausgemachter Kräutermargarine-Butter	18.50
	Spaghetti mit Schinken, Champignons und Oregano an Tomatenrahmsauce	19.00
	Schweineschnitzel paniert mit Salatgarnitur	21.00
	Schweins Cordon-Bleu mit Pommes frites	24.00
Wochenfisch		
	Panierter St. Petersfisch mit Bratkartoffeln und Gemüse dazu Sauce Tartar	22.00
Asia Woche		
	Rindfleischsalat mit Ingwer, Chilischoten, Tomaten und Gurken an süsser Sojasauce serviert mit Jasminreis	23.00
Kalte Tellergerichte		
	Salatteller garniert mit Ei	16.50
	Wurst-Käsesalat einfach	14.50
	Wurst-Käsesalat garniert	18.50
	Pouletsalat an Currydressing auf Blattsalat mit frischen Früchten	19.50
Wochendessert		
	Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	7.00

Nach Möglichkeit verwenden wir Fleisch aus der Schweiz. Sollte Importfleisch verwendet werden stammt das Fleisch aus folgenden Ländern:

Poulet: Ungarn, St. Petersfisch: Neuseeland, Lachsforelle: Italien