

Freitag, 19. Januar 2018

Gemüsecrème Suppe und Tagessalat

Menu 1 Felchen Zuger Art an Kräuter-Weissweinsauce mit Gemüsereis 23.00

Menu 2 Hausgemachter Käsekuchen mit kleiner Gemüse garnitur 18.00

Menu 3 Pferdefilet an grüner Pfeffersauce mit Pommes frites und Gemüse 32.00

Empfehlung

Rindsgeschnetzeltes an Pommery Senfsauce mit Nudeln und Kräuterzucchetti 22.00

Saison

Fitnessteller 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

Zackenbarsch an Sauce Hollandaise mit Bratkartoffeln und Gemüse 22.00

Asia Woche

Indisches Lammcurry an scharfer Currysauce mit Asianudeln 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

Heisse Beeren mit Vanilleglace und Rahm 7.00

Nach Möglichkeit verwenden wir Fleisch aus der Schweiz. Sollte Importfleisch verwendet werden stammt das Fleisch aus folgenden Ländern: Poulet: Ungarn, Lamm; Australien, Zackenbarsch; Vietnam, Pferd: Kanada