

Freitag, 18. Januar 2019

Gemüsecrème Suppe und Tagessalat

Menu 1 Fischragout an Weisswein-Kräutersauce mit Bratkartoffeln und Gemüse 22.00

Menu 2 Gemüsecurry an Jaffna-Currysauce mit Basmatireis 18.00

Menu 3 Straussenfilet an Preiselbeeren Rahmsauce mit Nudeln und Gemüse 29.00

Empfehlung

Rindsgulasch mit Kartoffeln und Paprika dazu Rahmpolenta 22.00

Saison

Fitnesssteller mit Pouletschnitzel und Kräutermargarine Butter 18.50

Spaghetti mit Schinken, Champignons und Oregano an Tomatenrahmsauce 19.00

Schweineschnitzel paniert mit Salatgarnitur 21.00

Schweins Cordon-Bleu mit Raclettekäse und Schinken dazu Pommes frites 24.00

Wochenfisch

Tilapia Rückenfilet an Safransauce mit Pommes Duchesse und Gemüse 23.00

Asia Woche

Gebrautes Schweinefleisch mit Gemüse an einer asiatischen Mushroom Sauce serviert mit Nudeln 22.00

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 Panna Cotta mit Fruchtsauce garniert 7.00

Nach Möglichkeit verwenden wir Fleisch aus der Schweiz. Sollte Importfleisch verwendet werden stammt das Fleisch aus folgenden Ländern: Poulet; Ungarn, Tilapia; Malaysia