



Zu jedem Menu servieren wir Ihnen einen Menüsalat oder eine Tagessuppe.
Zwei Mal pro Woche überraschen wir Sie mit einem Dessert.
17. bis 21. Dezember 2018

MONTAG

Piccata von der Schweinshuft 17.80

in der Käse-Eihülle gebraten,
Weissweinsrisotto

Glasierter Kalbsbraten 19.80

an kräftiger Thymiansauce
Butterrösti und Mandelbroccoli

Spätzli-Gemüsepfanne (VEGI) 16.80

mit saisonalem Gemüse
Kräuterschaum mit Käsesplitter

DIENSTAG

Pouletschnitzel «Exotic» 17.80

gefüllt mit Mango & Mascarpone, Curry-Limettensauce
Langkornreis und panierte Bananen

Schweinssteak an Kräuterkruste 19.80

Bratkartoffeln
kleines Gemüsebouquet

Steinpilz Tortelli (VEGI) 16.80

Gefüllte Teigtaschen mit Steinpilzragoutsauce und
winterliches Gemüse

MITTWOCH

Schinken Cordon-bleu 17.80

knusprig gebacken
Bratkartoffeln und zweifarbige Rüeblen

Rindsragout Jäger-Art 19.80

mit Waldpilzen, an kräftiger Sauce
Tessiner-Polenta und Wintergemüsestrauss

Verlorene Eier auf Toast (VEGI) 16.80

nappiert mit Schnittlauchsauce
Kräuterschaum mit Reibkäse

DONNERSTAG

Poulet Yakatori-Spiessli 17.80

Sweet & Sour Sauce
gebratener Asiareis

Kalbshaxen Osso bucco 19.80

verfeinert mit Gremolata
Butterrösti und Gemüseragout

Ratatouille (VEGI) 16.80

im Reisring serviert
dazu knuspriges Kräuter-Ciabattabrot

FREITAG

Zwetschgen-Schweinsbraten 17.80

an Rosmarinjus
Kartoffelpüree und zweifarbige Rüeblen

Felchenfilet im Kokosmantel 19.80

Koriander-Kurkumasauce
serviert auf Gemüse-Ebly

Pappardelle aglio e olio (VEGI) 16.80

geschwenkt im Olivenöl mit Knoblauch, Peperoncini,
Oliven und Kirschtomaten, dazu Parmesansplitter

AKTUELL



JEDEN SONNTAG BUURE z'MORGE

9.00-10.00 Uhr

Verschiedene Brote, Fleisch- und Käseplatten à
discrétion, Rösti, Spiegeleier, Speck und 3-
Minuten-Eier, Birchermüesli, ab 10.00 Uhr
Dessertbuffet