

Menüplan vom 20. Mai bis 26. Mai 2019



Restaurant

Wochentag	Leicht und Bekömmlich CHF 18.50 Sonn-/Feiertage CHF 23.00 ohne Suppe und Salat	Genuss ohne Fleisch CHF 16.50 ohne Suppe und Salat	Wochenhit CHF 17.50 ohne Suppe und Salat	À la carte Angebot
Montag 20.05.19	Rote Linsencremesuppe Mariniertes Pouletoberschenkelsteak Rosmarinjus Sautierte Gnocchi mit Basilikum Ratatouille Schmelzbrötli	Rote Linsencremesuppe Marinierter Fetakäse Sautierte Gnocchi mit Basilikum Ratatouille Schmelzbrötli	Rote Linsencremesuppe Garniertes Roastbeefsteller mit Tatarensauce und Melonenschnitt Pommes-Frites Schmelzbrötli	
Dienstag 21.05.19	Zucchetticremesuppe Schweinspiccata mit Tomatensauce Vollkornspaghetti Geschmorter Fenchel Kiwisalat	Zucchetticremesuppe Selleriepiccata mit Tomatensauce Vollkornspaghetti Geschmorter Fenchel Kiwisalat	Zucchetticremesuppe Garniertes Roastbeefsteller mit Tatarensauce und Melonenschnitt Pommes-Frites Kiwisalat	
Mittwoch 22.05.19	Buchweizencremesuppe Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock Zweifarbige Bohnengemüse Abgeflämmte Creme Catalane	Buchweizencremesuppe Quornvoressen mit Safransauce Kartoffelstock Zweifarbige Bohnengemüse Abgeflämmte Creme Catalane	Buchweizencremesuppe Garniertes Roastbeefsteller mit Tatarensauce und Melonenschnitt Pommes-Frites Abgeflämmte Creme Catalane	Sautiertes Saiblingsfilet "Waadtländer Riviera" Himbeer-Balsamico-Butter Zitronenrisotto Brokkoli CHF 25.50
Donnerstag 23.05.19	Fenchelcremesuppe mit Pastis Gemischter Hackbraten Grobkörnige Senfsauce Krawätliteigwaren Gedünsteter Lauch Pfersichkompott	Fenchelcremesuppe mit Pastis Quarkbraten Grobkörnige Senfsauce Krawätliteigwaren Gedünsteter Lauch Pfersichkompott	Fenchelcremesuppe mit Pastis Garniertes Roastbeefsteller mit Tatarensauce und Melonenschnitt Pommes-Frites Pfersichkompott	
Freitag 24.05.19	Gemüsebouillon mit Eierstich Lachsmedaillon (NO) mit Zitronensauce Wildreis Blattspinat Ovomaltinemousse	Gemüsebouillon mit Eierstich Sautierter Tofuspiess mit Zitronensauce Wildreis Blattspinat Ovomaltinemousse	Gemüsebouillon mit Eierstich Garniertes Roastbeefsteller mit Tatarensauce und Melonenschnitt Pommes-Frites Ovomaltinemousse	Schweizer Weidelamm T-Bone Steak Whisky-Jus Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin Weisse Spargeln CHF 27.50
Samstag 25.05.19	Artischockencremesuppe Hausgemachte Lasagne mit Rindfleischbolognes Bechamelsauce Kandierte Cherrytomaten Fruchtsalat	Artischockencremesuppe Hausgemachte Gemüselasagne Bechamelsauce Kandierte Cherrytomaten Fruchtsalat	Artischockencremesuppe Garniertes Roastbeefsteller mit Tatarensauce und Melonenschnitt Pommes-Frites Fruchtsalat	
Sonntag 26.05.19	Tomatencremesuppe Kalbsschulterbraten Steinpilzrahmsauce Kartoffelgratin Weisse und grüne Spargeln Joghurtglace mit frischen Beeren	Tomatencremesuppe Mit Frischkäse gefüllte Champignons Kartoffelgratin Weisse und grüne Spargeln Joghurtglace mit frischen Beeren	Tomatencremesuppe Garniertes Roastbeefsteller mit Tatarensauce und Melonenschnitt Pommes-Frites Joghurtglace mit frischen Beeren	

Sofern nichts anders vermerkt ist, handelt es sich um CH Fleisch. Die Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt. * enthält Schweinefleisch. Gerne gibt Ihnen das Restaurationsteam Auskunft über Allergene.