

ABENDMENÜ

MONTAG
18. FEBRUAR

EISBERGSALAT
MIT QUINOA, TOMATEN,
FETA & BASILIKUM-
DRESSING

KOHLRABICRÈMESUPPE
MIT SCHNITTLAUCH

KALBSSALTIMBOCCA
MIT THYMIANJUS,
GRÜNEN BOHNEN &
PARMESANRISOTTO

VEGETARISCH:
FALAFELBÄLLCHEN MIT
GEBRATENEM GEMÜSE,
COUSCOUS & MINZ-JOGHURT

LAUWARMES PFLAUMEN-
KOMPOTT MIT
SAUERRAHMGLACE

DIENSTAG
19. FEBRUAR

BUNTE SALATSCHÜSSEL
MIT PEPERONI, GURKEN,
TOMATEN & OLIVEN

MARONICRÈMESUPPE

LAMMRACK
MIT GEWÜRZJUS,
GESCHMORTEN
AUBERGINEN & DÖRR-
TOMATENPOLENTA

VEGETARISCH:
GEMÜSESTRUDEL MIT
SAFRANSAUCE &
SALZKARTOFFELN

KOKOSMOUSSE
MIT MANGO

MITTWOCH
20. FEBRUAR

LATTICH SALAT
MIT KAPERN, CROÛTONS
& PARMESANDRESSING

LINSENCRÈMESUPPE
MIT SPECK

OSSO BUCO
"GREMOLATA" MIT
WURZELGEMÜSE &
SAFRANRISOTTO

VEGETARISCH:
GEBACKENER FETAKÄSE MIT
BUNTEM GEMÜSE & OLIVEN-
CROSTINIS

BAYRISCH CRÈME
MIT BLUTORANGEN-
FILETS

DONNERSTAG
21. FEBRUAR

BUNTER SALAT
MIT GETROCKNETEN
TOMATEN, TRAUBEN,
CROÛTONS & KRÄUTER-
DRESSING

MAIS-PAPRIKACRÈME-
SUPPE MIT TRÜFFELÖL

RINDSHUFTSTEAK
MIT THYMIANJUS,
MARKTGEMÜSE &
KARTOFFELTERRINE

VEGETARISCH:
GRIECHISCHER AUBERGINEN-
AUFLAUF MIT KRÄUTER-
SALAT

LATTE MACCHIATO-
MOUSSE MIT
EINGELEGTEN KIRSCHEN

FREITAG
22. FEBRUAR

WINTERLICHE BLATT-
SALATSCHÜSSEL MIT
KÜRBIS, FEIGEN &
ORANGENVINAIGRETTE

TOMATENCRÈMESUPPE
MIT WACHOLDER

SCHWEINEFILET IM
SPECKMANTEL MIT
BRAUNBIERSAUCE,
ROTKRAUT &
SERVIETTENKNÖDEL

VEGETARISCH:
WALDPILZRAGOÛT MIT
KARTOFFELGNOCCHI &
MARKTGEMÜSE

VANILLECRÈME
MIT HIMBEERSAUCE

SAMSTAG
23. FEBRUAR

TABOULEH SALAT
MIT LATTICH &
MINZDRESSING

WEINSCHAUMSUPPE
MIT RAUHLACHS-
STREIFEN

KALBSPAILLARD
MIT ZITRONENSAUCE,
MARKTGEMÜSE &
SPINATRISOTTO

VEGETARISCH:
KICHERERBSEN TAJINE MIT
MARKTGEMÜSE & SÜSS-
KARTOFFELN

KARAMELISIERTE ZIMT-
CREME MIT BIRNEN

SONNTAG
24. FEBRUAR

EICHBLATTSALAT
MIT FENCHEL, ORANGEN
& SCHNITTLAUCH-
DRESSING

GRUYÈRECRÈMESUPPE
MIT CROÛTONS

RINDSSTEAK
MIT SENFBUTTER,
GRÜNEN BOHNEN &
BAKED POTATO

VEGETARISCH:
MARONIRISOTTO MIT GEBRA-
TENEN PILZEN, WURZELGEMÜSE
& GERÄUCHERTEM BERGKÄSE

GEBRANNTE CREME
MIT SCHLAGRAHM &
SÜSSEM BLÄTTERTEIG

KOMPLETTES MENU CHF 58.00 / VORSPEISE (SUPPE ODER SALAD) CHF 10.00 / HAUPTGANG CHF 34.00 / DESSERT CHF 8.00 (PREISE INKL. 7.7% MWST)

RIND CH, SCHWEIN CH, MAISPOULARDE FR, ENTE FR, LAMM NZL, GEFLÜGEL CH, LACHS SCO
BEI FRAGEN ZU ENTHALTENEN ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL

MÖGLICHE ZUTATENÄNDERUNGEN SIND VORBEHALTEN