

ABENDMENÜ

MONTAG
11. FEBRUAR

CHICORÉESALAT
MIT SULTANINEN,
ORANGEN, PINIENKERNEN
& ZITRUSDRESSING

WALDPILZCRÈMESUPPE
MIT SPECK

LAMMRACK
MIT THYMIANJUS,
GESCHMORTEM WIRSING
& PARMESANPOLENTA

VEGETARISCH:
GEFÜLLTE ZUCHETTI MIT
FETA, RATATOUILLE &
SAFRANRISOTTO

GEBRANNTES CRÈME
MIT ZWETSCHGEN &
BLÄTTERTEIG

DIENSTAG
12. FEBRUAR

GURKENSALAT
MIT FETA, OLIVEN,
PEPERONI & ZITRONEN-
DRESSING

ERBSENSCHAUMSUPPE
MIT PFEFFERMINZ

KALBSSCHNITZEL
MIT ZITRONENSAUCE,
MARKTGEMÜSE &
SAFRANNUDELN

VEGETARISCH:
GEFÜLLTE AUBERGINE MIT
QUINOA, SAUTIERTEM GURKEN-
STANGENSELLERIEGEMÜSE &
SENFSAUCE

MASCARPONE-HIMBEER-
MOUSSE

MITTWOCH
13. FEBRUAR

LATTICHSALAT
MIT CROÛTONS,
KAPERN, PARMESAN &
JOGHURTDRESSING

ZITRONENGRAS-KOKOS-
SUPPE MIT ERDNÜSSEN

SCHWEINEFILET IM
KRÄUTERMANTEL MIT
FEIGENJUS, GE-
SCHMORTEM FENCHEL &
SPECKKARTOFFELN

VEGETARISCH:
GEBACKENER BRIE MIT
POCHIERTEM EI, GRÜNSPARGEL-
RISOTTO & SAFRANSAUCE

WEISSES SCHOKOLADEN-
MOUSSE MIT EIN-
GELEGTEM KIRSCHEN

DONNERSTAG
14. FEBRUAR

BUNTER WINTERSALAT
MIT FENCHEL, APFEL &
KRÄUTERDRESSING

KÄSECRÈMESUPPE
MIT GERÖSTETEN
BROTWÜRFELN

RINDSRAGOÛT
MIT BALSAMICO,
SCHWARZWURZELN &
QUARKSPÄTZLI

VEGETARISCH:
GEFÜLLTER CRÈPES MIT
RAHMSPINAT &
GEBRATENEN PILZEN

PANNA COTTA
MIT MANGO

FREITAG
15. FEBRUAR

BUNTER WINTERSALAT
MIT FEIGEN, MOZZA-
RELLA, BASILIKUM &
HONIG-BALSAMICO-
VINAIGRETTE

MARONICRÈMESUPPE
MIT ORANGE

KALBSSCHNITZEL
"WIENER ART" MIT
MARKTGEMÜSE &
ROSMARINKARTOFFELN

VEGETARISCH:
AUBERGINENTIMBALE MIT
GRATINierter POLENTA

ZWETSCHGENKOMPOTT
MIT VANILLEGlacePRALINE

SAMSTAG
16. FEBRUAR

BUNTER WINTERSALAT
MIT COUSCOUS, EINGE-
LEGTEM KÜRBIS &
PFEFFERMINZDRESSING

PASTINAKENCRÈMESUPPE
MIT INGWER

RINDSHUFTSTEAK
MIT COGNACRAHMSAUCE,
BLATTSPINAT & HASEL-
NUSSGNOCCHI

VEGETARISCH:
PANIERTES MAISGRIESS-
SCHNITZEL MIT GUACAMOLE,
KARTOFFEL-PEPERONIPFANNE
MIT ROSMARIN

VANILLECRÈME
MIT ORANGENFILET &
BLÄTTERTEIG

SONNTAG
17. FEBRUAR

BUNTER WINTERSALAT
MIT GEPICKELTEM
GEMÜSE & DILLDRESSING

SCHWARZWURZELCRÈME-
SUPPE MIT GERÖSTETEN
HASELNÜSSEN

LAMMIERSTÜCK MIT
OLIVENKRUSTE, PORT-
WEINJUS, PEPERONATA
& KARTOFFELGRATIN

VEGETARISCH:
SCHUPFNUDEL-MANGOLD-
PFANNE MIT PINIENKERNEN
& SCHABZIGER

SAUERKIRSCH
TRIFLE

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, FORELLE NL
BEI FRAGEN ZU ENTHALTENEN ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL

MÖGLICHE ZUTATENÄNDERUNGEN SIND VORBEHALTEN