

MITTAGSMENÜ

MONTAG
11. FEBRUAR

GRÜNER SALAT
MIT SOJASPROSSEN,
ERDNÜSSEN & SESAM-
DRESSING

SCHWEINSSTEAK
MIT TOMATE &
MOZZARELLA ÜBER-
BACKEN, LAUCHGEMÜSE
& BRATKARTOFFELN

VEGETARISCH:
GRUYÈRETORELLONIE MIT
MEDITERRANEM GEMÜSE &
PARMESANSAUCE

BIO JOGHURTMOUSSE
MIT BEERENKOMPOTT

DIENSTAG
12. FEBRUAR

KRESSESCHAUMSUPPE
MIT CROÛTONS

GEBRATENES FORELLEN-
FILET MIT ZITRONEN-
BUTTER, KOHLRABI À LA
CRÈME & SALZ-
KARTOFFELN

VEGETARISCH:
BLUMENKOHL IM BIERTIG
MIT KRÄUTERMAYONNAISE &
KARTOFFEL-LINSENGEMÜSE

LIMETTEN CRÈME
BRÛLÉE

MITTWOCH
13. FEBRUAR

KOPFSALAT
MIT TOMATEN &
BALSAMICODRESSING

INDISCHES POULETCURRY
MIT GEMÜSESTREIFEN,
PAPADAMBROT & DUFT-
REIS

VEGETARISCH:
QUORNGESCHNETZELTES IM
BLÄTTERTEIGKISSEN MIT
MARKTGEMÜSE

ANANASSALAT MIT
MINZE & LITSCHISORBET

DONNERSTAG
14. FEBRUAR

SÜSS SAURE PAPRIKA-
SUPPE MIT BASILIKUM

HACKBRATEN
MIT CHAMPIGNONSAUCE,
PFÄLZER KAROTTEN &
KÜRBIS-KARTOFFEL-
STOCK

VEGETARISCH:
SPANISCHES GEMÜSE-
OMELETTE MIT SALAT-
BOUQUET

GRIESSFLAMMERIE

FREITAG
15. FEBRUAR

WINTERSALAT
MIT BIRNEN & FRENCH
DRESSING

LACHSKOTELETTE
MIT TOMATENSALSA,
ERBSENRISOTTO &
PEPERONI

VEGETARISCH:
GRILLIERTES GEMÜSE MIT
FALAFEL, COUSCOUS &
MINZJOGHURT

ESPRESSOMOUSSE

SAMSTAG
16. FEBRUAR

BROKKOLICRÈMESUPPE
MIT MANDELN

ORIENTALISCHES
LAMMRAGOÛT MIT
AUBERGINENRÖLLCHEN &
COUSCOUS

VEGETARISCH:
BAKED POTATO MIT
KRÄUTERQUARK &
SALATBOUQUET

CHEESECAKE
MIT ERDBEERSAUCE

SONNTAG
17. FEBRUAR

SONNTAGSRUNCH CHF 45.- PRO PERSON
MEHR INFOS UNTER VERANSTALTUNGEN

KOMPLETTES MENU WERKTAGS CHF 29.00 (PREIS INKL. 7.7% MWST)
SAMSTAG & FEIERTAGE CHF 38.00 (PREIS INKL. MWST)

RIND CH, SCHWEIN CH, GEFLÜGEL CH, LAMM NZL, MAISPOULARDE FR, FISCH (FORELLE IT, LACHS SCO)
BEI FRAGEN ZU ENTHALTENEN ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL

MÖGLICHE ZUTATENÄNDERUNGEN SIND VORBEHALTEN