

Menüplan vom 13. Mai bis 19. Mai

Mittagsmenü

Montag 13. Mai	Fleischspießli an Rosmarinsauce Frittierte Würfelpommes Blattspinat	19.50
	Caramelköppli	5.00
Dienstag 14. Mai	Schweinsragout mit Bärlauch Griessgnocchi Frühlingsratatouille	19.50
	Sacherschnitte	5.00
Mittwoch 15. Mai	Geschnetzelte Kalbsleberli Provençale Knusprige Rösti Glasierte Rüeblen	19.50
	Aprikosencreme	5.00
Donnerstag 16. Mai	Schweins Cordon-Bleu Pommes frites Blumenkohl a la crème	19.50
	Crèmeschnitte	5.00
Freitag 17. Mai	Gebatene Lachstranche Reis an Butter Grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise	19.50
	Fruchtsalat	5.00
Samstag 18. Mai	Saftiger Hackbraten Metzger Art Lyonerkartoffeln Grüne Bohnen	19.50
	Panna Cotta	5.00
Sonntag 19. Mai	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Nudeln an Butter Gemüse duo	19.50
	Vanillecrème mit Erdbeeren	5.00

Mittagsmenü vegetarisch

Cevapcici an Rosmarinsauce Frittierte Würfelpommes Blattspinat	19.50
Caramelköppli	5.00
Yasoyaragout mit Bärlauch Griessgnocchi Frühlingsratatouille	19.50
Sacherschnitte	5.00
Spiegelei Knusprige Rösti Glasierte Rüeblen	19.50
Aprikosencreme	5.00
Paniertes Gemüseschnitzel Pommes frites Blumenkohl a la crème	19.50
Crèmeschnitte	5.00
Gebatenes Käseplätzli Reis an Butter Grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise	19.50
Fruchtsalat	5.00
Veganer Burger Gärtner Art Lyonerkartoffeln Grüne Bohnen	19.50
Panna Cotta	5.00
Tofugeschnetzeltes Zürcher Art Nudeln an Butter Gemüse duo	19.50
Vanillecrème mit Erdbeeren	5.00

Wochenhit

Blätterteigpasteli mit Spargeln,
Gemüse Kalbfleischkügelchen an
Rahmsauce Tomatensalat **19.50**

Kleine Portion (ohne Dessert) 15.00

Suppe separat 5.00

Suppe und Menüsalat 8.00

Menüsalat separat 3.50

Salat gross 5.00

Dessert separat 5.00

Wir verwenden grundsätzlich Fleisch aus der Schweiz.
Ausnahmen werden explizit mit einem Stern *
deklariert. Bei Fragen, Allergien und Intoleranzen
wenden Sie sich bitte direkt an die Mitarbeitenden.

Änderungen sind aufgrund der zeitnahen und frischen
Zubereitung vorbehalten.