

*Wochenmenu 04. bis 7. Februar*

Tagessuppe oder Tagessalat inbegriffen

\*\*\*

Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Tagliolini mit Thunfisch, Tomatenstücken und Basilikum	Safranrisotto mit gebratenen Calamares, Tomaten und Kräutern	Gnocchi mit Tomaten, Spinat, Oliven und Pinienkernen	Spaghettini mit Artischocken, Tomaten, Oliven und Kräutern	31.00
Gebratene Seeteufelmedaillons auf Artischocken und Venere-Reis dazu Bouillabaisse Sauce	Zanderfilet auf Bohnen, Oliven, getrockneten Tomaten, neuen Kartoffeln und Salsa Verde	Saiblingsfilet auf jungem Gemüse und Broccoli-Mousseline	Gebratene Jakobsmuscheln auf Thymianrisotto und jungem Spinat	35.50
Bisongeschnetzeltes auf grünem Gemüse und Bratkartoffeln an Portweinjus	Rindsentrecôte auf Romanesco und Kartoffel-Gnocchi an Portweinjus	Gebratene Perlhuhnbrust auf Kräuterseitlingen mit Sellerie-Mousseline und Portweinsauce	Gebratene Rindsmedaillons mit sautierten Zucchettistreifen und Kartoffel-Mousseline an Rotweinjus	37.50

\*\*\*

Leichtes Joghurtmousse an Granny Smith Apfel mit Basilikum-Granite und Sauerrahmglace 11.50

Gerne servieren wir Ihnen unsere Mittagsmenus von 11:30 bis 13:30 Uhr.  
Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt. Änderungen vorbehalten.