

Tagesmenü Montag, 30. Januar 2023	Tagesmenü Dienstag, 31. Januar 2023	Tagesmenü Mittwoch, 1. Februar 2023	Tagesmenü Donnerstag, 2. Februar 2023	Tagesmenü Freitag, 3. Februar 2023
<p>Suppe oder Salat Minestrone</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Glasierte Pouletbrust mit Orangen-Pfeffersauce, dazu Reismudeln und gebratenes Gemüse</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Gebratenes Skreifilet mit Noilly Prat Sauce, Dampfkartoffeln und Blattspinat</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Caldo Verde (Grünkohl Suppe)</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 G'hackets mit Hörnli dazu Apfelmus und Reibkäse</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Zanderfilet Thurgauer Art mit Calvados-Apfelsauce dazu Kartoffel-Mangold-Pfanne</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Geflügelkraftbrühe mit Griessklösschen</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Sautierte Alpstein-Pouletleber an Röstzwiebel-Knoblauch Jus auf Weissweinsrisotto mit Trevisano-Chicoree</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Spaghetti "al Limone" Rauchlachstreifen an Zitronenrahmsauce dazu feine Gemüsejulienne</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Blumenkohlsuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Fleischkäse aus dem Ofen mit Spiegelei, Kartoffelstock und Vichy Karotten</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Thunfischwürfel an Teriyaki-Sauce dazu Gewürzreis und Pak Choi mit schwarzem Sesam</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Kohlrabisuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Lasagne al forno mit Bolognese mit Bechamel und Parmesan gratiniert dazu Tomatencoulis</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Gebratenes Rotzungenfilet mit Noilly Prat Sauce, Pilaw Reis und Fenchelstreifen</p> <p>*****</p>
<p>i Vitalmenü CHF 19.5 Gebratenes Gemüse mit Quornwürfeln und Reismudeln</p>	<p>i Vitalmenü CHF 19.5 Käseomelette mit glasiertem Gemüse</p>	<p>i Vitalmenü CHF 19.5 Hausgemachte Reiskroketten auf Schwarzwurzel-Erbesen Auflauf</p>	<p>i Vitalmenü CHF 19.5 Rotes Linsen Dal mit Indischem Gewürzreis und Naan Brot</p>	<p>i Vitalmenü CHF 19.5 Fondue Quiche aus dem Ofen dazu lauwarmer Lauchsalat an Baumnussvinaigrette</p>
<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Ungarisches Gulasch mit Paprika und Zwiebel dazu Butterspätzli und Peperonistreifen</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Ananascarpaccio mit Kokosnuss- Glace und Salz-Caramel</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Kalbspiccata Milanese mit Marsalajus, Safranrisotto und Broccoli mit Mandeln</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Mostcrème mit Apfelkompott</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Suurä Mockä, gespickte Rindsschulter an Rotweinsauce dazu Polentaschnitte und Schwarzwurzeln</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Panna Cotta im Glas dazu Heidelbeersauce und Rahm</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 "Züri Gschnätzlets" an Champignon Rahmsauce dazu Butterrösti und Bohnen Duo</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Coupé Dänemark</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Geschmortes Lammgigot mit Thymianjus, Lyoner Kartoffeln und Kräuter-Navetten</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Profiteroles mit Rahm</p>

Unsere Weinempfehlungen

Salat oder Suppe sind im Menüpreis inbegriffen

<p>Weisswein</p> <p>Zürichsee Rosé Gebrüder Kümin</p> <p>1dl CHF 6.50</p>	<p>Rotwein</p> <p>Riposo IGT, Pinot Noir Gebrüder Kümin</p> <p>1dl CHF 6.20</p>	<p>i Vitalmenü kombinierbar mit:</p> <p>Kalbsschnitzel Alpstein-Pouletfilet Fangfrischem Tagesfisch</p>	<p>i Erklärung Vitalmenü</p> <p>Unser Vitalmenü soll zum Wohl Ihrer Gesundheit beitragen. Bei diesem Gericht achten wir speziell darauf, dass der Säuren-Basen-Haushalt stimmt. Lassen Sie sich von diesem gesunden Gaumenschmaus verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.</p>
--	--	--	---