

Tagesmenü Montag, 29.04.2024	Tagesmenü Dienstag, 30.04.2024	Tagesmenü Mittwoch, 01.05.2024	Tagesmenü Donnerstag, 02.05.2024	Tagesmenü Freitag, 03.05.2024
<p>Suppe oder Salat Gemüsecremesuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 22.50 Fleischkäse vom Thurgauer Apfelschwein mit Spiegelei und Senfjus dazu Lyoner Kartoffeln und Marktgemüse</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 26 Zürichseefisch-Streifen auf Butter-Toast an Kerbelschaum und Spargelspitzen</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Bouillon mit Backerbsen</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 22.50 Krawättli Schinkenauflauf mit Erbsen, Karotten und Lauch gratiniert mit Sauce Mornay</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 26 Mediterranes Doradenfilet aus dem Ofen mit Kräutern, Reis-Duo und Lattich</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Spargelcremesuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 22.50 Schweins Cordon Bleu mit Pommes frites und Karotten Duo</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 26 Penne al Salmone an Zitrus-Rahmsauce dazu Cherrytomaten und Rucola</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Rüeblicremesuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 22.50 Pouletschenkel Steak an Paprika-Buttersauce dazu Country Cuts und Ratatouille</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 26 Grilliertes Adlerfischfilet an Weisswein-Thymian-Sauce mit Gemüsejulienne und Butterkartoffeln</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Griesssuppe Leopold</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 22.50 Schweinsrahmschnitzel mit sautierten Champignons dazu Nüdeli und glasierte Karotten-Bâtonnets</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 26 Frühlingshafter Flammkuchen mit Spargel, Rauchlachs und Tomaten Concassée</p> <p>*****</p>
<p>i Vitalmenü CHF 21.50 Waldpilzragout mit grünen Spargeln auf Toast</p>	<p>i Vitalmenü CHF 21.50 Haferschnitzel auf grünen Spargeln und einer Frischkäse- Sauce</p>	<p>i Vitalmenü CHF 21.50 Mit Tomate und Mozzarella gratinierte Maisschnitte an Basilikumsauce</p>	<p>i Vitalmenü CHF 21.50 Panierte Austernpilze Wiener Art auf Preiselbeerrisotto und glasierten Erbsen</p>	<p>i Vitalmenü CHF 21.50 Spaghetti all'arrabbiata mit Rucola und Parmesan-Spänen</p>
<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Kalbsbraten an Portosauce dazu Kartoffel- stampf mit Schnittlauch und Spargeln</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Luzerner Eiskaffee</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Züri Geschnetzeltes mit Champignonrahmsauce, Röstikroketten und Karotten Stäbli</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Kaiserschmarrn mit Frucht- kompott</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Jäger Schnitzel an Merlotsauce dazu feine Nüdeli und Broccoli mit Mandeln</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Panna Cotta mit Beersauce</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Geschnetzelte Kalbsleber mit Apfel an Salbeibutter-Jus dazu Rösti und Speckbohnen</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Rhabarberstreuselkuchen mit Rahm</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Rindspfeffer nach Grossmutter Art dazu Spätzli und Apfel- rotkohl</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Fruchtsorbet mit Orangensalat</p>

Unsere Weinempfehlungen

Salat oder Suppe sind im Menüpreis inbegriffen

<p>Weisswein</p> <p>Sancerre AOC La Vigne Blanche, Henri Bourgeois</p> <p>1 dl CHF 7.00</p>	<p>Rotwein</p> <p>Chateau Montfollet, Côtes de Bordeaux AOC</p> <p>1 dl CHF 6.50</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>
--	---	--	---