

Tagesmenü Montag, 10.06.2024	Tagesmenü Dienstag, 11.06.2024	Tagesmenü Mittwoch, 12.06.2024	Tagesmenü Donnerstag, 13.06.2024	Tagesmenü Freitag, 14.06.2024
<p>Suppe oder Salat Tomatierte Gemüsebouillon mit Brunoise</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 22.50 Sautiertes Pouletschenkel Steak an Limetten-Zitronengras Sauce dazu gebratener Reis und Asiagemüse</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 26 Zitroniges Tilapia Filet an Limoncello-Schnittlauchsaucen dazu feine Nudeln und Blattspinat</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Blumenkohlcremesuppe mit Schnittlauch</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 22.50 Schweinswürstli, Zunge und Speck aus dem Sud dazu Dampfkartoffeln und Sauerkraut</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 26 Sautiertes Doryfilet Tomaten-Concassé und Kapern dazu Kartoffelgnocchi und Cocobohnen</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Fideli Suppe mit Schnittlauch</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 22.50 Pikantes Chili con Carne mit Mais und Bohnen dazu Koriander Reis und Guacamole</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 26 Duo von Dorsch und Scholle an Pernodsauce dazu Reisköpfli und Peperonistreifen</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Spargelcremesuppe mit Croûtons</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 22.50 Poulet Ragout mit Champignons an Estragonsauce dazu cremige Polenta und Ofengemüse</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 26 Rougetfilet aus dem Ofen mit Zitrusfrüchte Marinade, Ofensüsskartoffeln und Fenchel</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Chappeler Milchsuppe</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 22.50 Indonesisches "Bami Goreng" Asiatisches Nudelgericht mit pikantem Poulet Ragout und asiatischem Gemüse</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 26 Eglifilet à la meunière mit Tartarsauce dazu Schnittlauchkartoffeln und Zitronenlauch</p> <p>*****</p>
<p>Vitalmenü CHF 21.50 Gemüse Wok mit Seitan und Soja dazu Fried Rice, gebratene Sojasprossen und Koriander</p>	<p>Vitalmenü CHF 21.50 Gebratene Kartoffelgnocchi mit Pilz-Gemüseragout</p>	<p>Vitalmenü CHF 21.50 Südtiroler Schlutzkrapfen mit Brauner-Nussbutter und Gemüsejulienne</p>	<p>Vitalmenü CHF 21.50 Weissweinsrisotto mit mediterranem Gemüse dazu Quornwürfel</p>	<p>Vitalmenü CHF 21.50 Vegi "Bami-Goreng" Asiatisches Nudelgericht mit Gemüse und geräuchertem Tofu</p>
<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Pot au Feu in kräftiger Markbeinsuppe dazu Bouillonkartoffeln und Frühlings Gemüse</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Fruchtsalat mit Maraschino</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Sautiertes Schweinsfiletmedaillon an Sherry Dörrtomaten Rahmsauce dazu Weissweinsrisotto und Marktgemüse</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Brotauflauf mit Vanille-Rumsauce</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzen und Milken dazu Röstifries und Blumenkohl</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Aprikosenkompott mit Sorbet</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Zweierlei vom Rind, geschmort und gebraten an Cognac Jus dazu Kroketten und glasierte Randen</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Heisse Liebe, Vanille Glacé und heissen Himbeeren</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Zunftausplatte mit Kalbshackbällchen und glasiertem Schulterbraten an Brandyrahmsauce dazu Kartoffelschnee und Rüebl Duo</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Flan aux Chocolat mit Bananensalat</p>

Unsere Weinempfehlungen

Salat oder Suppe sind im Menüpreis inbegriffen

<p>Weisswein</p> <p>Dézaley AOC Grand Cru Les Fils Rogivue, Waadt</p> <p>1dl CHF 7.00</p>	<p>Rotwein</p> <p>Torre Albéniz Reserva Bodegas Penalba Lopez</p> <p>1dl CHF 6.80</p>	<p>Vitalmenü kombinierbar mit:</p> <p>Kalbsschnitzel Alpstein-Pouletfilet Fangfrischem Tagesfisch</p>	<p>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>
--	--	--	---