

TAGESMENUS 16. – 20. JULI 2018

MONTAG 16. JULI 2018

Traditional CHF 13.50

Berliner Curry Wurst [CH]

mit milder Sauce und Currypulver

Wellenschnitt Pommes

Vichy Karotten mit Bienenhonig

Vegetarian CHF 11.50

Überbackener Waldpilz-Auflauf

mit gehobeltem Parmesan und jungem Spinat

DIENSTAG 17. JULI 2018

Traditional CHF 13.50

Pouletragout Casimir [CH]

Schweizer Pouletragout an fruchtiger Currysauce

im Mandelreisring und frischen Früchten

Vegetarian CHF 11.50

Pasta-Plausch

Tomatensauce mit frischem Basilikum

Philadelphia-Rahmsauce mit Kräutern

MITTWOCH 18. JULI 2018

Traditional CHF 13.50

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art [CH]

mit breiten Pappardelle Teigwaren

gedämpftem Brokkoligemüse mit Peperoncini

Vegetarian CHF 11.50

Hausgemachte Ratatouille Quiche mit Raclettekäse

mit Salat vom Buffet

DONNERSTAG 19. JULI 2018

Traditional CHF 13.50

Tessiner Braten aus dem Ofen [CH]

serviert mit Thymianjus

Paprika Kartoffelschnitzen

saisonaalem Gemüse

Vegetarian CHF 11.50

Risotto Toscana

Sämiger Risotto mit Mascarpone und mediterranen

Gemüsewürfeln

FREITAG 20. JULI 2018

Traditional CHF 13.50

Rindgeschnetzeltes Stroganoff Art [CH]

mit hausgemachten Kräuterspätzli

Ofentomate mit Bröselkruste

Vegetarian CHF 11.50

Hausgemachte Semmelknödel

auf Pfifferling-Rahmsauce

TÄGLICH FRISCH

Salatbuffet

Grosser Salatteller CHF 12.50

Kleiner Salatteller CHF 7.50