

17. Juli 2017 MONTAG	18. Juli 2017 DIENSTAG	19. Juli 2017 MITTWOCH	20. Juli 2017 DONNERSTAG	21. Juli 2017 FREITAG	22. Juli 2017 SAMSTAG	23. Juli 2017 SONNTAG
<p>Tagessuppe Kräuterschaumsuppe mit gerösteten Kernen CHF 9.50</p>	<p>Tagessuppe Rindskraftbrühe mit Flädli CHF 9.50</p>	<p>Tagessuppe Melonenkaltschale mit Landrauchschinken CHF 9.50</p>	<p>Tagessuppe Geflügelkraftbrühe Royal CHF 9.50</p>	<p>Tagessuppe Topinambur-Rahmsuppe mit Kräuterspeck CHF 9.50</p>	<p>Tagessuppe Champignoncremesuppe mit Pestocroutons CHF 9.50</p>	<p>Sonntagssuppe Tomatenkraftbrühe mit Basilikum CHF 9.50</p>
<p>Mittagsteller Confiertes Saiblingsfilet auf Tomaten-Auberginenchutney Olivencreme und Rosmarin-Gnocchi CHF 25.00</p>	<p>Mittagsteller Schweinehackensteak mit BBO-Butter Kartoffelstroh und Grillgemüse CHF 25.00</p>	<p>Mittagsteller Gebratenes Kabeljaufilet mit Zitronengrassauche Basmatireis Asiatisches Gemüse CHF 25.00</p>	<p>Mittagsteller Knusprig gebratene Entenbrust mit Thymianjus, Williamskartoffeln und Sprossen-Mangoldgemüse CHF 25.00</p>	<p>Mittagsteller Gebratene Felchenfilets mit Mandelbutter Petersilienkartoffeln Blattpinat CHF 25.00</p>	<p>Mittagsteller Pouletfrikassee mit Basmatireis Erbsen und Karotten CHF 25.00</p>	<p>Sonntagssteller Gebratene Seezunge Basilikum-Buttersauce Venerereis Fenchel CHF 36.00</p>
<p>Vegi-Tages-Hit Soja-Gemüsestrudel mit Currysauce und Tomaten-Linsenragout CHF 20.00</p>	<p>Vegi-Tages-Hit Cremiges Waldpilzrisotto mit Schmelztomaten und Lauch CHF 20.00</p>	<p>Vegi-Tages-Hit Spaghetti aglio e olio mit Peperoncini CHF 20.00</p>	<p>Vegi-Tages-Hit Kartoffelpfanne mit Tomaten, Pilzen und gebratenem Lattich CHF 20.00</p>	<p>Vegi-Tages-Hit Gefüllte Aubergine mit Ziegenkäse überbacken Tomatensauce Rosmarin-Risotto CHF 20.00</p>	<p>Vegi-Tages-Hit Äpler Makronen mit Röstzwiebeln und Apfelmuss CHF 20.00</p>	<p>Vegi-Tages-Hit Gemüse Chili mit Tofu und Pilawreis CHF 20.00</p>
<p>Mittagsmenu Caesar Salat mit Ei und Croutons CHF 13.50 ***** Trutenpiccata mit Marsalasauce Rucolarisotto, Gemüsebouquet ***** Himbeerparfait Meringue Menu CHF 47.00</p>	<p>Mittagsmenu Bunte Blattsalate mit geräucherter Entenbrust Mango-Chutney CHF 13.50 ***** Grilliertes Lachsmedaillon mit Wasabi-Honigsauce Asiatische Gemüsenudeln mit Ei ***** Mocca-Bayrische Creme mit Aprikosen Menu CHF 47.00</p>	<p>Mittagsmenu Rauchlachs mousse mit süss-sauren Gurken Toast CHF 13.50 ***** Maispouletbrust Tomaten-Buttersauce Rosmarinkartoffeln Mediterranes Gemüse ***** Erdbeertiramisu mit frischen Beeren Menu CHF 47.00</p>	<p>Mittagsmenu Tacchino Tonnato mit Kapern, Roten Zwiebeln und Tomaten CHF 13.50 ***** Seeteufelmedaillons Peperonicoulis weisse Polenta und gebratener Fenchel ***** Fruchtsalat mit Basilikum-Sorbet Menu CHF 47.00</p>	<p>Mittagsmenu Gebackene Champignons Heidelbeercreme Rucola und Sbrinz CHF 13.50 ***** Rindsfiletwürfel Stroganoff Pilawreis Broccoli und Mandel ***** Pfirsich-Tarte Tatin mit Vanilleglace Menu CHF 47.00</p>	<p>Mittagsmenu Rindscarpaccio mit Apfel-Honig Balsamico Parmesan und Pinienkernen CHF 13.50 ***** Fischvariation auf Tomaten-Zucchettiragout Sauce Aioli Kartoffel-Olivenstampf ***** Schwarzwälder-Roulade Menu CHF 47.00</p>	<p>Sonntagsmenu marinierter Saku Thunfisch mit Soba-Nudelsalat und Ingwer-Sesammarinade CHF 13.50 ***** Kalbsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce Kräuternudeln, Gemüsebouquet ***** Erdbeerparfait mit Schokoladenmousse Menu CHF 54.00</p>