

## SALAT-HIT

---

**Cantaloupe Melone** 20.50  
Prosciutto crudo und Crissini

---

## WOCHEN-SPEZIAL

---

**Kleines Rinderfilet 150g Café de Paris** 41.50  
mit Pommes frites und Karottengemüse

---

## PASTA

---

**Spaghetti Bolognese** 19.50  
Nudeln an einer Tomaten-Fleischsauce

---

## VEGETARISCH

---

**Gebratene Polenta** 21.50  
Fruchtig- Spicy Tomatensauce und Romanesco

---

## WOCHENMENÜ

13. bis 17. Mai 2019

**Menü 1** CHF 18.50

**Menü 2** CHF 24.50

---

**MO** Rindsuppe mit Flädli  
oder Eisbergsalat an Frenchdressing

---

**Gebackenes Pouletschnitzel**  
Butterreis mit jungen Erbsen

---

**DI** Tomatencrèmesuppe mit Sahnehäubchen  
oder Italienischer Gemüsesalat mit Mortadella

---

**Cappeletti „ Gruyère „**  
Cremige Pilze, Ruccolaöl und Grana Padano

---

**MI** Fenchelcrèmesuppe  
oder Nüsslisalat mit Speckrahmdressing

---

**Kalbsbratwurst vom Grill**  
Pfefferrahmsauce mit Pommes frites

---

**DO** Schaumsuppe von der Süsskartoffel  
oder Salatbowle mit Feta in Kräuterrahmdressing

---

**Schnitzel vom Jungschwein**  
Champignonrahmsauce und Butternudeln

---

**FR** Gemüsebouillon mit eigener Einlage  
oder Eiersalat in Senfmayonnaise mit Schinkenstreifen

---

**Überbackenes Truthahnschnitzel**  
Artischocken, Spinat und Käse

---

---

Rindsuppe mit Flädli  
oder Eisbergsalat an Frenchdressing

---

**Gekochter Tafelspitz**  
Kohlrabigemüse, Kartoffelschmarrn und Meerrettich

---

Tomatencrèmesuppe mit Sahnehäubchen  
oder Italienischer Gemüsesalat mit Mortadella

---

**Rosa gebratene Lammfilets**  
Bohngemüse mit Speck und Gnocchi

---

Fenchelcrèmesuppe  
oder Nüsslisalat mit Speckrahmdressing

---

**Rindsgulasch**  
Würstli, Semmelknödel und Essiggurken

---

Schaumsuppe von der Süsskartoffel  
oder Salatbowle mit Feta in Kräuterrahmdressing

---

**Entenkeule & Perlhuhn in Portweinsauce**  
Apfelrotkraut mit Kartoffelkroketten

---

Gemüsebouillon mit eigener Einlage  
oder Eiersalat in Senfmayonnaise mit Schinkenstreifen

---

**Knuspriges Forellenfilet Müllerinnen Art**  
Glasierte Rüeblen und Dillkartoffeln

---