

## SALAT-HIT

---

**Maispouardenbrust** mit Kartoffel- Nüsslisalat in  
Speckrahmdressing 19.50

---

## WOCHEN-SPEZIAL

---

**Entrecote vom Australischem Beef ( 200g )** 39.50  
Grüne Bohnen – Steaksauce – Pommes frites

---

## PASTA

---

**Tagliatelle & Garnelen** 25.50  
Safrancreme – Zucchinistreifen

---

## VEGETARISCH

---

**Wiringkohlroulade mit Rissotto gefüllt** 21.50  
Auf Naturtomatensauce

---

## WOCHENMENÜ

14. bis 18. Januar 2019

**Menü 1** CHF 18.50

**Menü 2** CHF 24.50

**MO**

Rindsuppe mit Flädli und Schnittlauch oder  
Roter Kopfsalat in French-Dressing

**Schnitzerl vom Pouletbrüstchen**

Rahmkohlrabi – Duchessekartoffeln

Rindsuppe mit Flädli und Schnittlauch oder  
Roter Kopfsalat in French-Dressing

**Rinderfilet – Medaillons**

Pfefferrahmsauce – Pommes frites

**DI**

Gemüsecremesuppe oder  
Bunte Blattsalate in Cocktaildressing

**Ravioli „Carne „**

In spisy Tomatensauce mit frischem Basilikum

Gemüsecremesuppe oder  
Bunte Blattsalate in Cocktaildressing

**Kleine Kalbschnitzerl in Limettensauce**

Cremiges Mailänder Risotto

**MI**

Käsecremesuppe mit Weißbrotcroutons oder  
Gurkensalat mit frischer Dille

**Ofenfrischer Fleischkäse**

Braune Zwiebelsauce – Kartoffelstock

Käsecremesuppe mit Weißbrotcroutons oder  
Gurkensalat mit frischer Dille

**Maispouardenbrust mit Feigensenf**

Curry- Gemüselinsen mit Kokosmilch

**DO**

Erbsencremesuppe mit frischer Minze oder  
Sülzchen vom Kalbstafelspitz

**Schonend gegarter Schweinebraten**

Wirsingkohlgemüse – Bratkartoffeln

Erbsencremesuppe mit frischer Minze oder  
Sülzchen vom Kalbstafelspitz

**Mein Rindergulasch**

Serviettenknödel – Würstli – Essiggurkerl

**FR**

Consomme mit trockenem Sherry oder  
Eisbergsalat in Himbeerdressing

**Pouletstreifen „ Züricher Art „**

Hausgemachte Eierspätzle

Consomme mit trockenem Sherry oder  
Eisbergsalat in Himbeerdressing

**Kross gebratenes Lachsmedaillons**

Gebbratenes Gemüse – Limettenjoghurt