



## Wochenmenü vom Montag 20. bis Freitag 24. Mai 2019

	<b>Tagssuppe</b>	<b>Tagesvorspeise</b>	<b>Menü Jahreszeiten Fr. 26.50 (inkl. Vorspeise)</b>	<b>Menü Wok Fr. 26.50 (inkl. Vorspeise)</b>	<b>Vegi Menü Fr. 24.50 (inkl. Vorspeise)</b>
<b>Montag</b>	<b>Crème du Jardin</b> Crèmige Gemüsesuppe mit Brotroutons	<b>Chinakohl Salat</b> an Sesam Soja Dressing mit Nektarine	<b>Pouletschenkel Streifen Spartakus</b> Gebratene Pouletschenkelstreifen an einem kräftigen Kräuterjus mit Zucchetti, Kartoffeln, Peperoni, Spargel, Oliven, Cherrytomaten und Fetakäse	<b>Asian Place Wok</b> Gebratene Truthahn Streifen an einer fruchtigen Currysauce mit Peperoncini und gebratenem Gemüsereis	<b>Risotto al Gorgonzola</b> Herrliches Spinatrisotto mit Cherrytomaten und Gorgonzola verfeinert mit Parmesan und Mascarpone
<b>Dienstag</b>	<b>Crèmige Wasabisuppe</b> verfeinert mit Kokos Likör	<b>Spinatsalat</b> an Parmesan Dressing mit gehacktem Ei und Parmesansplittern	<b>Ravioli Venezianer Art</b> Mit Kalbfleisch und Salbei gefüllte Ravioli an einer Kräuterbuttersauce mit Kräuterseitlingen und Spargeln	<b>Jäger Wok</b> Schweinsgeschnetzeltes mit Perlzwiebeln, Champignons, Speck und Zucchetti an einer Portweinsauce geschwenkt mit Bärlauch Spätzli	<b>Ravioli Fiorentina</b> Mit Ricotta und Spinat gefüllte Ravioli an einer Kräuterbuttersauce mit Kräuterseitlingen und Spargeln
<b>Mittwoch</b>	<b>Crème de Maïs Tex Mex</b> Crèmige Maissuppe verfeinert mit Tequila	<b>Stangensellerie Salat</b> an Honig Senf Dressing mit Trauben und Bergkäse	<b>Schaschlik-Spiess</b> Lammspiess mit Lammchiliwurst angerichtet auf sautiertem mediterranem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln und Fetakäse	<b>Al Funghi Wok</b> Farfalle Pfanne mit Chorizo und saisonalen Pilzen verfeinert mit Tomaten und Basilikum Pesto	<b>Gemüse Spiess Di Capo</b> Gebratener Gemüsespiess angerichtet auf Tagliatelle an kräftigem Rucola Pesto mit Tomatenstreifen und frischem Rucola
<b>Donnerstag</b>	<b>Crème Dame Blanche</b> Pikante Mandelsuppe verfeinert mit Amaretto	<b>Grüner Bohnensalat</b> an Italian Dressing mit getrockneten Cherrytomaten	<b>Krustenbraten Printanière</b> Krustenbraten nach Bayerischer Art an einer feinen Biersauce serviert mit Bärlauch Spätzli und glasierten Karotten	<b>Satay Wok</b> Gebratene Pouletschenkelstreifen mit sautiertem Wokgemüse an einer feinen Erdnuss-Pestosauce, garniert mit frischen Erdbeeren, serviert mit Jasminreis	<b>Spätzlipfanne Frühlingswache</b> Hausgemachte Bärlauch Spätzli mit Kartoffeln, Bergkäse, Spargeln und Apfelstücken garniert mit frittierten Zwiebeln
<b>Freitag</b>	<b>Pfirsich Kaltschale</b> verfeinert mit Joghurt und weissem Rum	<b>Tomaten Gurkensalat</b> an Balsamico Dressing mit Oliven	<b>Spaghetti Frutti Di Mare</b> Meeresfrüchte an einer kräftigen Tomatensugo mit Oliven, Zwiebeln, Knoblauch und Gartenkräutern auf Spaghetti	<b>Teriyaki Wok</b> Gebratene Lachswürfel mit Sojabohnen, Kefen und roten Zwiebeln, an einer würzigen Teriyakisauce, verfeinert mit Sesam, serviert mit Jasminreis	<b>Tortilla Espagnole</b> Eier-Omelette mit mediterranem Gemüse, Oliven, Fetakäse, Kartoffeln und Peperoncino