



## Wochenmenü vom Montag 05. August bis Freitag 09. August 2019

Woche 16	Tagssuppe	Tagesvorspeise	Menü Jahreszeiten Fr. 26.50 (inkl. Vorspeise)	Menü Wok Fr. 26.50 (inkl. Vorspeise)	Vegi Menü Fr. 24.50 (inkl. Vorspeise)
<b>Montag</b>	<b>Kalte Rhabarber-Karottensuppe</b> Verfeinert mit Holunderblüten Sirup	<b>Melonensalat</b> Mit Hüttenkäse	<b>Kalbs Sommerbraten</b> Im Ofen knusprig gebratene, marinierte Kalbsbraten Begleitet von Hausgemachtem Kartoffelsalat	<b>Chili con Carne Wok</b> Hausgemachter Rassiger Rindfleischeintopf Mit roten Bohnen, Peperoni An pikanter Barbecue Sauce, Verfeinert mit Crème Fraîche, Serviert mit Weizen Tortillas	<b>Sommer Salat Gärtnerinnen Art</b> Saisonale Blattsalate An Honig Senf Dressing Begleite von frittierten Randen, Galetten und Sautiertem Kräuterseitlingen
<b>Dienstag</b>	<b>Potage Viktoria</b> Gelbe Erbsensuppe Mit Martini	<b>Chinakohlsalat</b> An Mango Dressing	<b>Pouletbrustspiess Pesto Rosso</b> Gebratener Pouletbrustspiess Angerichtet auf Tagliatelle An einer roten Basilikum Pesto Mit Peperoncino, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Rucola	<b>Tandoori Wok</b> Saftiges Ragout Mit Pouletschenkelstreifen Nach Indischer Art, mit Baby Mais Verfeinert mit Rajjta Sauce Serviert mit Indischem Fladenbrot	<b>Grillkäsespiess Pesto Rosso</b> Gebratener Grillkäsespiess Angerichtet auf Tagliatelle An einer roten Basilikum Pesto Mit Peperoncino, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Rucola
<b>Mittwoch</b>	<b>Nektarinen Kaltschalen</b> Mit Prosecco	<b>Grüner Bohnensalat</b> An Balsamico Dressing	<b>Rindsgeschnetzeltes Pepe e Fragole</b> Geschmortes Geschnetzeltes An einer grünen Pfefferjus Garniert mit Erdbeeren Serviert mit Brocoliröschen und Kartoffel Gnocchi	<b>Mahmee Wok</b> Indonesisches Nudelgericht Mit gebratenen Truthahnstreifen Sautiertem Wokgemüse Roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln Verfeinert mit Mahmee Gewürzen	<b>Gemüse Mahmee</b> Indonesisches Nudelgericht Mit gebratenen Tofuwürfeln Sautiertem Wokgemüse, Roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln Verfeinert mit Mahmee Gewürzen
<b>Donnerstag</b>	<b>Potage Clamart</b> Suppe aus grünen Erbsen Verfeinert mit Pfefferminz	<b>Taboule</b> Couscous Salat An Sesam Soja Dressing Mit Koriander	<b>Schweins Crostini Tex Mex</b> Köstlich marinerte Schweinsbrutspitz serviert mit BBQ Sauce Country Cuts und Cole Slaw Salat	<b>Luzerner Wok</b> Brätkügeli an einer Sämigen Riesling Sauce Mit Karotten und Erbsen Begleitet von würzigen Pilawreis	<b>Mais Galetten Summer Time</b> Gebratene Maisgaletten Angerichtet auf Sämigen Gemüseragout Verfeinert mit Frischkäse
<b>Freitag</b>	<b>Kalte Tomaten-Ananassuppe</b> Mit Peperoncino	<b>Spinatsalat</b> An Parmesan Dressing Mit gekochten Eier	<b>Paella Espagnole</b> Spanischer Reiseintopf Mit Meeresfrüchten, Fischwürfel, Méditerrané Gemüse Verfeinert mit Gartenkräutern und Safran	<b>Poseidon Wok</b> Gebratene Thunfischwürfel An einer Tomaten Suggo Mit Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern Serviert mit Kartoffel Gnocchi	<b>Flammenkuchen Chanterelles</b> Flammenkuchen mit Chanterelles, Cherrytomaten Und frischem Rucola