

# Wochenmenuplan



Montag, 7. April 2025			
Artischockensuppe			
<b>Menu 1</b> Mah Meeh Pouletbruststreifen Nudeln, Gemüsestreifen Sojasprossen, pikant gewürzt  CHF 25	<b>Menu 2</b> Kutteln Zürcher Art an Weissweinsauce, Kümmel und Gemüsestreifen Schnittlauchkartoffeln  CHF 23	<b>Menu 3</b> Käse-Ravioli an Salbeibutter bunte Cherrytomaten  CHF 21	<b>Vital</b> Linsen-Soja-Chili Zucchini, Mais und Tomaten Schnittlauchkartoffeln Pouletbruststreifen  CHF 24
Dienstag, 8. April 2025			
Kappeler Milchsuppe			
<b>Menu 1</b> Saiblingsfilets (IS) pochiert Zuger Art an Kräuterrahmsauce Wildreis mit Gemüsewürfeln Zucchettirondellen  CHF 25	<b>Menu 2</b> Spaghetti Amatriciana mit Speck, Peperoncini Tomatensauce, Grana Padano und Kräutern  CHF 23	<b>Menu 3</b> Grüne Spargeln Orangen-Hollandaise Frühlingskartoffeln  CHF 21	<b>Vital</b> Kohlrabi-Datteltomaten-Pfanne mit Gerste und Radieschen Bärlauchsauce Wildreisring Saiblingsfilet gebraten (IS)  CHF 24
Mittwoch, 9. April 2025			
Geflügelrahmsuppe mit Curry			
<b>Menu 1</b> Rindsbraten geschmort mit kräftiger Rotweinsauce Bramata Polenta Grilltomate  CHF 25	<b>Menu 2</b> Buntbarschfilets (ID) gebraten Apfel-Risotto Grilltomate  CHF 23	<b>Menu 3</b> Moussaka Gemüseauflauf mit Zucchini Aubergine, Kartoffeln und vegetarischer Bolognese  CHF 21	<b>Vital</b> Mönchsbart und Wurzelspinat geschmort rosa Pfeffersauce Bramata Polenta Buntbarschfilet (ID)  CHF 24
Donnerstag, 10. April 2025			
Champignoncremesuppe			
<b>Menu 1</b> Eglifilets (EE) gebraten Tomaten-Mandelsauce Gemüsereis Brokkoli mit Mandeln  CHF 25	<b>Menu 2</b> Schweinschulter glasiert Rosmarinjus 5-Korn-Tagliatelle Brokkoli mit Mandeln  CHF 23	<b>Menu 3</b> Indisches Pasanda frisches Gemüse, Koriander und Grillkäse Zwiebel-Joghurtsauce Basmatireis  CHF 21	<b>Vital</b> Gebratene grüne Spargeln mit Peperoni Balsamico-Gemüse-Vinaigrette Gemüse-Couscous Eglifilet (EE)  CHF 24
Freitag, 11. April 2025			
Gemüsebouillon "Diablotins"			
<b>Menu 1</b> Kalbsschnitzel gebraten Zitronensauce feine Nudeln Kefen mit Maiskörner  CHF 25	<b>Menu 2</b> Dorschknusperli (NL) Tartarsauce Kerbelkartoffeln Kefen mit Maiskörner  CHF 23	<b>Menu 3</b> Omelette mit Pilzen gefüllt leichte Rahmsauce Salzkartoffeln kleines Gemüse  CHF 21	<b>Vital</b> Löwenzahn, Radieschen, Cipollotti und Cranberries sautiert Bami Goreng Sauce schwarzer Reis Kalbfleischstreifen  CHF 24
Samstag, 12. April 2025			
Grana Padano-Suppe			
<b>Menu 1</b> Lammvoressen Emmentaler Art an Safransauce Orientalischer Bulgur Auberginenwürfeln gebraten  CHF 25	<b>Menu 2</b> Kalbsbrätäckugeli an Rahmsauce Gemüsereis  CHF 23	<b>Menu 3</b> Penne al Pesto mit Basilikumpesto, Olivenöl Zedernkerne und Reibkäse  CHF 21	<b>Vital</b> Weisskabis, Federkohl und Rotkabis im Ofen gegart Kümmelsauce Orientalischer Bulgur Schweinsfiletstreifen  CHF 24
Sonntag, 13. April 2025			
Kraftbrühe mit Sherry			
<b>Menu 1</b> Schweinsfilet rosa gebraten an Cognacsauce mit Kräuterseitlingen Kräuter-Tagliatelle Frühlingsgemüse  CHF 32	<b>Menu 2</b> Lachsfilets (NO) gebraten Rotweibuttersauce Safran-Vollkornreis Frühlingsgemüse  CHF 28	<b>Menu 3</b> Kartoffelgnocchi an an gelber Peperoni- Pfefferminzsauce zweifarbige Spargelspitzen  CHF 26	<b>Vital</b> Geschmorte Chicorée und Senfkohl Orangen-Chilisauce Vollkornreis mit Koriander Lachsfilet (NO)  CHF 27

**Mittwoch Abend ab 17.30 Uhr:**

**Kalbsleberli flambiert**

... wir freuen uns auf Ihre Reservation 044 344 43 36

**Für Ihren Anlass .....**

**..... haben wir den passenden Raum. Wir beraten Sie gerne!**

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitenden.