



Tagesmenüs

5.12. bis 11.12.2022

Serviert mit Tagessuppe und Menüsalat

Montag

- Tagliatelle nach Förster Art 18.-
- Gebackene Griesswürfel im Mohn Teig auf Randen-Ingwer-Coulis und gebratenem Zucchini 19.-
- Gefüllte Pouletbrust nach Provenzalischer Art mit Bratkartoffeln und Gemüse 23.-

Dienstag

- Fusilli mit Fleischragout nach Carrettiera Art 18.-
- Gemüse-Millefeuille mit Balsamico-Himbeer-Tröpfchen und Kartoffelperlen 19.-
- Schweinschnitzel Saltimbocca auf Risotto und Gemüse 23.-

Mittwoch

- Spaghetti mit Zucchini, Tomaten, Basilikum und Parmesanspänen 18.-
- Polenta-Käse-Timbale auf Peperoni-Filet und Pestosauce 19.-
- Rindsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock 23.-

Donnerstag

- Maccheroni an 4-Käse-Sauce 18.-
- Überbackener Gemüseauflauf 19.-
- Gemischter Siedfleisch-Teller mit Salzkartoffeln und Blattspinat 23.-

Freitag

- Casareccia mit Broccoli und Kartoffeln 18.-
- Spätzli mit Zwiebeln, Rosinen, Birnen und Alpkäse 19.-
- Felchenfilet an Weissweinsauce mit Reis und Gemüse 23.-

Samstag

- Gnocchi an Salbeibutter 18.-
- Miesmuscheln nach Mediterraner Art mit Knoblauch-Bruschetta 19.-
- Hackbraten nach Engadiner Art mit Petersilienkartoffeln und Sauerkraut 23.-

Sonntag

- Lasagne Bolognese 18.-
- Miesmuscheln nach Mediterraner Art mit Knoblauch-Bruschetta 19.-
- Kalbsleberli an Kräutersauce mit Rösti 23.-