

MONTAG, 13. MAI 2019

Saisonaler Blattsalat
mit Grillgemüse

-

Walliser Schweinesteak
mit Tomaten und Raclettekäse überbacken
Brokkoli und Kroketten

oder

Seeteufelfilet an Safransauce
auf Getreiderisotto

oder

Tortellini in Käserahmsauce
mit Erbsen und Pilzen

-

Karamellköpfler mit Rahm und Früchten

Fleisch: CH, Fisch: IR

DIENSTAG, 14. MAI 2019

Saisonaler Blattsalat
mit Fetakäse und Oliven

-

Pouletgeschneitztes „Zürcher Art“
mit Rüeblen und Butternudeln

oder

Tilapiaknusperli, Tatarsauce „Seerose“,
Blattspinat und Salzkartoffeln

oder

Penne all'Arrabiata mit Kräutern
und Auberginenwürfeln

-

Früchtetiramisu

Fleisch: CH, Fisch: VN

MITTWOCH, 15. MAI 2019

Blattsalate
mit Schinken und Käsestreifen

-

Lammrücken an Salbeijus,
Zucchettigemüse und Bramata Polenta
oder

Seelachs an Safransauce
dazu Risotto mit grünem Spargel

oder

Risotto mit grünem Spargel,
Kirschtomaten und gebratenen Pilzen

-

Brownie mit Vanillesauce

Fleisch: AU, Fisch: NW

Business Lunch 3-Gang

Fisch/Fleisch CHF 43.50

Vegetarisch CHF 38.50

Business Lunch 2-Gang

ohne Vorspeise oder ohne Dessert

Fisch/Fleisch CHF 36.50

Vegetarisch CHF 31.50

Tagesteller Fleisch / Fisch CHF 29.50

Tagesteller vegetarisch CHF 24.50

"Was wäre das Leben, hätten wir nicht den
Mut, etwas zu riskieren?"

Vincent van Gogh