

Lunchteller

Woche vom Montag, 9. September – 14. September 2019

Montag

Kalbs-Siedfleisch vom Schulterfilet
mit Herbstgemüse in seiner Bouillon gegart, Meerrettich Rahm
Butter Kartoffeln mit Fleurs de sel

Dienstag

Maispouardenbrust (F) knusprig gebraten,
tranchiert und Paprikarahmsauce mit frischen Champignons
Langkorn Reis mit kleinen Erbsen und Peperoniwürfel

Mittwoch

Lamm Filets à point gebraten, Pfeffersauce mit wildem Madagaskar Pfeffer
Im Ofen geschmorte Tomaten
Bratkartoffeln mit Zwiebeln

Donnerstag

Schweinsfilet Médailles als Saltimbocca mit frischer Salbei und Parmaschinken in Butter gebraten
Steinpilz Risotto

Freitag


Kleine Salatbowle
Spaghetti „frutti di mare“
Krevetten (MN) , frische Calamares (I) und Bouchot Muscheln (F), würzige Tomatensauce

Samstag

Paniertes Schweinssteak Schnitzel knusprig gebraten
Gemüsecasolette
hausgemachte feine Frites

Als Tagesteller 25.– / grosser Hunger 33.–

auch unser Lunch-Teller ist mit frischen und besten Grundprodukten zubereitet
Kalb- Rind- Schwein und Geflügel CH-Fleisch, Lamm AUS und CH

* sie uns auf facebook oder folgen sie uns auf instagram *