

	Seebuebe-Menü	Chef-Menü	Vegetarisch
<b>MONTAG</b> 23. November	<p>Rüeblicrème ***</p> <p><b>Felchenfilet vom Zürisee</b> "Florentiner Art" auf Blattspinat angerichtet mit Weissweinsauce und Sauce Hollandaise gratiniert Trockenreis ***</p> <p>Caramelköpfl mit Rahm ***</p>	<p><b>Gefüllte Kalbsbrust</b> an Rosmarinjus Kleine Bratkartoffeln Bohnen ***</p>	<p><b>Agnolotti</b> mit Gorgonzola ***</p>
<b>DIENSTAG</b> 24. November	<p>Fenchelcrème ***</p> <p><b>Loup Marinfilet "Försterinnen Art"</b> meunière in Butter gebraten garniert mit Waldpilzen Wirz à la crème Salzkartoffeln ***</p> <p>Obstgarten Sorbet ***</p>	<p><b>Rindsfiletwürfeli</b> "Stroganoff" Trockenreis Broccolirösli ***</p>	<p><b>Kürbis Tortelli</b> mit Tomatensauce ***</p>
<b>MITTWOCH</b> 25. November	<p>Blumenkohlcrème ***</p> <p><b>Dorade Royalefilet</b> aus Griechenland in Olivenöl gebraten garniert mit mediterranem Gemüse Salzkartoffeln Gartenerbsli ***</p> <p>Panna Cotta ***</p>	<p><b>Cordon-bleu "Tessiner Art"</b> gefüllt mit Taleggio und geräuchertem Rindfleisch Herzoginnenkartoffeln Rosenkohl ***</p>	<p><b>Spaghetti Napoli</b> ***</p>
<b>DONNERSTAG</b> 26. November	<p>Bouillon mit Eierfilet ***</p> <p><b>Zanderfilet</b> mit Mandeln paniert in Butter gebraten Rahm-Kartoffeln Rüeblistäbli ***</p> <p>Bananensplit mit Joghurtglace ***</p>	<p><b>Pouletbruststreifen</b> an Steinpilzsauce Tagliatelle Frittierter Blumenkohl ***</p>	<p><b>Auberginen Picatta</b> Risotto ***</p>
<b>FREITAG,</b> 27. November	<p>Gemüsecrème ***</p> <p><b>Fisch-Geschnetzeltes</b> an Champignon-Rahmsauce Feine Nüdeli Vichy-Karotten ***</p> <p>Vermicelles mit Rahm ***</p>	<p><b>Cordon-bleu "Grischuna"</b> gefüllt mit Bündner Bergkäse und Moschtbröckli Williamskartoffeln Ratatouille ***</p>	<p><b>Gebratener Reis</b> mit Ei und Gemüse ***</p>
	<p>Seebuebe-Menü complet mit Suppe und Dessert Fr. 29.— nur Hauptgang Fr. 23.--</p>	<p>Chef-Menü complet mit Suppe und Dessert Fr. 34.— nur Hauptgang Fr. 28.—</p>	<p>Vegetarisches Menü Fr. 23.— nur Hauptgang Fr. 17.—</p>