

	Seebuebe-Menü	Chef-Menü	Vegetarisch
<b>MONTAG</b> 8. Februar	<p>Selleriecrème ***</p> <p><b>Felchenfilet vom Zürichsee</b> in Streifen geschnitten frittiert serviert mit Sauce Tartar Petersilienkartoffeln Rahmwirz ***</p>	<p>Schokoladenmousse ***</p> <p><b>Kalbsschnitzel „Gute Luise“</b> an Rahmsauce mit Brie de Meaux und Birnenwürfeli Safrannudeln Blattspinat ***</p>	<p><b>Zucchetti Picatta</b> Spaghetti Napoli ***</p>
<b>DIENSTAG</b> 9. Februar	<p>Lauch-Kartoffelsuppe ***</p> <p><b>Dorschrückenfilet</b> meunière gebraten mit Nuss-Gemüsebutter Schnittlauchkartoffeln Ratatouille ***</p>	<p>Vermicelles mit Rahm ***</p> <p><b>Lammvoressen</b> von der <b>Schulter</b> „Mediterrane Art“ Tessiner Polenta Rosenkohl ***</p>	<p><b>Gebratener Reis</b> mit Ei und Gemüse ***</p>
<b>MITTWOCH</b> 10. Februar	<p>Pilzcrème ***</p> <p><b>Saiblingsfilet aus Island „Doria“</b> im Dampf gegart an Dill-Weissweinsauce mit Gurkenwürfeli Safranreis Broccolirösli ***</p>	<p>Caramelköppli mit Rahm ***</p> <p><b>Kalbfleischlamellen</b> an Cognac Rahmsauce Hausgemachte Spätzli Gourmetgemüse ***</p>	<p><b>Spaghetti</b> mit Rucola und rosa Pfeffer ***</p>
<b>DONNERSTAG</b> 11. Februar	<p>Geflügelbouillon mit Klösschen ***</p> <p><b>St. Pierrefilet</b> „Thailändische Art“ in Olivenöl gebraten an Currysauce mit Kokosmilch verfeinert Jasminreis Kefen ***</p>	<p>Waldbeerencoupe mit Rahm ***</p> <p><b>Kalbhalsbraten</b> gerollt im Netz Rosmarinjus Kartoffelstock Rotkraut ***</p>	<p><b>Risotto</b> „Mediterrane Art“ ***</p>
<b>FREITAG,</b> 12. Februar	<p>Fenchelcrème ***</p> <p><b>Zanderfilet</b> nach Art des Hauses meunière mit der Haut in Butter gebraten auf Rahmspinat angerichtet Salzkartoffeln ***</p>	<p>Bananen-Split ***</p> <p><b>Schweinsrack „SwissPrim“</b> am Stück gebraten an Rotweinhändlersauce Kartoffelgratin Vichykarotten ***</p>	<p><b>Omelette</b> mit Grünen Spargeln ***</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>