

	Seebuebe-Menü	Chef-Menü	Vegetarisch
<b>MONTAG</b> 8. März	<p>Kürbiscrème ***</p> <p><b>Felchenfilet</b> im Eimantel auf Tagliolini angerichtet Tomatensauce Blattspinat ***</p> <p>Fruchtsalat mit Basilikum-Sorbet ***</p>	<p><b>Hohrückensteak</b> „SwissPrim“ mit Kräuterbutter Kleine Bratkartoffeln Ratatouille ***</p>	<p><b>Farfalle</b> mit Pesto ***</p>
<b>DIENSTAG</b> 9. März	<p>Tomatencrème ***</p> <p><b>Zürisee Hechtfilet</b> gebacken Sauce Tartar Salzkartoffeln Rahmwirz ***</p> <p>Mandel-Halbgefrorenes ***</p>	<p><b>Schweinssteak</b> an Pfeffersauce Trockenreis Vichykarotten ***</p>	<p><b>Rösti</b> mit Raclettekäse überbacken ***</p>
<b>MITTWOCH</b> 10. März	<p>Blumenkohlcrème ***</p> <p><b>Rotbarschfilet</b> „Mediterrane Art“ in Olivenöl gebraten garniert mit Oliven, Tomaten, Auberginen, Zucchini Petersilienkartoffeln Garten Erbsli ***</p> <p>Apfelstrudel mit Vanillesauce ***</p>	<p><b>Kalbsrahmschnitzel</b> an Champignonrahmsauce Butternudeln Broccoli ***</p>	<p><b>Tortelloni</b> gefüllt mit Ricotta und Spinat ***</p>
<b>DONNERSTAG</b> 11. März	<p>Bündner Gerstensuppe ***</p> <p><b>Schottisches Lachsfilet</b> mit Gemüsestreifen im Blätterteig Dill-Weissweinsauce Rüeblistäbli ***</p> <p>Frische Ananas mit Joghurtglace ***</p>	<p><b>Geschnetzeltes Rindfleisch</b> „Stroganoff“ Jasminreis Zucchini ***</p>	<p><b>Omelette</b> mit grünen Spargeln ***</p>
<b>FREITAG,</b> 12. März	<p>Kraftbrühe mit Gemüsestreifen ***</p> <p><b>Zanderfilet</b> <b>Saltimbocca</b> Safranrisotto Kefen ***</p> <p>Bananensplit ***</p>	<p><b>Geschnetzelte Kalbsleber</b> mit Eschalotten und Champignons Butterspätzli Kräutertomate ***</p>	<p><b>Auberginen Cordon-bleu</b> gefüllt mit Mozzarella dazu Spaghetti ***</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>