



Seebuebe-Menü

Chef-Menü

Vegetarisch

Montag
17.April

Ostermenu

Dienstag
18.April

Im Bierteig gebackene Zanderfilets
mit Tartarsauce
serviert mit Salzkartoffeln
dazu Blattspinat

Gemüsecrèmesuppe mit Rahm

Kalbsschulterbraten
an Rotweinjus
serviert mit Weissweinsrisotto
dazu Broccoli mit Mandeln

Karamellierter Apfelkuchen
mit einer Kugel Vanilleglace

Pasta Duo
Agnolotti gefüllt mit Bärlauch
Tortellini gefüllt mit Basilikum
dazu Olivenöl, Knoblauch und Kirschtomaten

Mittwoch
19.April

Pochiertes Lachsforellenfilet
an Kräuterrahmsauce
serviert mit Sesamreis
dazu Zuckerschoten

Rindsbouillon mit Flädli

Gebratene Maispouardenbrust
mit Flügelknochen
an Eierschwämmli-Rahmsauce
serviert mit Schupfnudeln
dazu Kräutertomaten

Crème Brûlée

Fusillipasta
mit Peperonata und Parmesan

Donnerstag
20.April

Pazifisches Klieschenfilet
im Kräutermantel
serviert mit Salzkartoffeln
dazu Kohlrabi à la crème
und Kirschtomaten

Apfel- Selleriecrèmesuppe

Gebartenes Schweinssteak
mit Tomaten und Käse überbacken serviert
mit Wildreis
dazu Blumenkohl "Polnische Art"

Schwarzwälderstange mit Hüppe

Quadracci
gefüllt mit Spargeln
an Rahmsauce

Freitag
21.April

Eglifiletspitzen nach Zürcher Art
serviert mit Tagliatelle
dazu glasierte Karotten

Gemüsesuppe Bauernart

Rindsvoressen mit Crème fraîche
serviert mit Rahmpolenta
dazu Bohnen

Waldbeerenkompott mit Johurtglace

Gorgonzola-Risotto
mit Rucola und Trockentomaten

Seebuebe-Menü
complet mit Suppe und Dessert
Fr. 29.00
nur Hauptgang Fr. 23.00

Chef-Menü
complet mit Suppe und Dessert
Fr. 34.00
nur Hauptgang Fr. 28.00

Vegetarisches Menü
complet mit Suppe und Dessert
Fr. 23.00
nur Hauptgang Fr. 17.00

Fitnesssteller Wochenhit

Paniertes Schweinsschnitzel
Fr. 27.00

