



Seebuebe-Menü

Chef-Menü

Vegetarisch

**Montag
17.Juli**

Im Dampf gegartes Zanderfilet
an Weissweinsauce
serviert mit Reis und Zuckerschoten

Gemüsecremesuppe mit Rahm

Gerollter Kalbshals
im Ofen gebraten an Rotweinjus
serviert mit gebratenen Knöpfli
und Bohnen

Tiramisu mit Himbeeren

Gemüse- Lasagne
mit Tomatensauce

**Dienstag
18.Juli**

Gebratenes Lachssteak
an Kräuterbutter
serviert mit Schupfnudeln
und Kohlrabi à la crème

Schweinschnitzel- Saltimbocca
an Tomatensauce
serviert mit Weissweinsrisotto
und Broccoli mit Mandeln

Apfel- Streuselkuchen mit Rahm

Risotto Parmegiano
mit Rucolasalat

**Mittwoch
19.Juli**

Im Bierteig gebackene Eglifiletspitzen
an Tartaresauce
serviert mit Petersilienkartoffeln
und Zucchini- Trockentomatengemüse

Rindsbouillon mit Ribeli

Kalbs- Züngli
an Kapernsauce
serviert mit Wildreis und Blattspinat

Caramelköppli mit kleinem Früchteragout

Schupfnudeln
mit Waldpilzragout und Crème fraîche

**Donnerstag
20.Juli**

Gebratenes Forellenfilet
mit Champignons garniert
serviert mit Ramlauch, Kirschtomaten
und Gnocchis

Kichererbsenpüreesuppe

Cordon Bleu vom Schweinsnierstück
gefüllt mit Bündnerfleisch und Bergkäse
serviert mit Spaltkartoffeln
und Ratatouille

Himbeer- Zitronenstange mit Hüppe

Fussilli- Pasta
mit Peperonata

**Freitag
21.Juli**

Pochiertes Seelachsfilet
an Kräuter- Weissweinsauce
serviert mit Reis und glasierten Randen

Minestrone

Gebratene Maispouardenbrust
mit seinem Flügelknochen und Rahmsauce
serviert mit Fussilli
und Kräutertomaten

Zwetschgenmousse mit Knuspergebäck

Variation
von gefüllten Teigtaschen

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

Pouletbrustschnitzel mit Kräuterbutter
Fr. 27.00

