



Seebuebe-Menü

Chef-Menü

Vegetarisch

Montag
13. November

Gebratenes Zanderfilet
an Weissweinsauce
serviert mit Sesamreis
und glasierten Kefen

Pilzcrèmesuppe mit Rahm

Mit Tomaten und Käse überbackenes
Schweinssteak
serviert mit Bäckerinnen-Kartoffeln
dazu Butterbohnen

Kürbis Tortelli
an Tomatensauce

Glacétranche Zimt und Zwetschgen mit Rotweibirne

Dienstag
14. November

Im Bierteig gebackene
Egglifiletspitzen
mit Tartaresauce
serviert mit Petersilienkartoffeln
und Broccoli mit Mandeln

Rindsbouillon mit Fideli und Schnittlauch

Geschnetzeltes vom Rind
an Rotweinjus mit Perlzwiebeln
und Croûtons
serviert mit Tagliatelle
und glasiertem Rosenkohl

Schokoladen Tranche mit Knuspergebäck

Gebratene Schupfnudeln
mit Waldpilzragoût
und Crème-fraîche

Mittwoch
15. November

Steinbeisserfilet mit Kräuterkruste
an Dillrahmsauce
serviert mit konfierten Kirschtomaten
und Weissweinsrisotto

Griessuppe Leopold

Gebratene Maispouardenbrust
an Zitronengrassauce
serviert mit Reis
und Zuckerschoten

Ravioli gefüllt mit Raclette
an leichter Rahmsauce

Waldbeermousse mit Hüppe

Donnerstag
16. November

Im Dampf gegarte Würfel
vom Zürichsee Brachsen und Schleien
an Safranrahmsauce
serviert mit Reis
und Blattspinat

Rüebli-suppe mit Crème-fraîche

Im Ofen gebratener Kalbshals
an Thymianrahmsauce
serviert mit Schupfnudeln
und Blumenkohl polnische Art

Canneloni
gefüllt mit Broccoli
an einer Tomatenrahmsauce
mit Käse überbacken

Zwetschgen-Streuselkuchen

Freitag
17. November

Gebratenes Saiblingfilet
mit Pilzen garniert
dazu Rahmlauch
und Petersilienkartoffeln

Kürbiscrèmesuppe mit Öl und Kernen

Zart geschmortes Wildschweinvoressen
mit Crème-fraîche
serviert mit Knöpfli
und Rotkraut mit Maronis

Kräuterrisotto
mit gebackenen Champignons
und Rucolasalat

Karamell-Köpfli mit Rahm und Hüppe

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

