

07.01.2018



Seebuebe-Menü

Chef-Menü

Vegetarisch

Montag
08. Januar

Pochiertes Zanderfilet
an Dillrahmsauce
serviert mit Pilawreis
und glasierten Karotten

Gersten-Rahmsuppe mit Gemüsewürfeli

Tessinerbraten
(Schweinschals im Speckmantel)
an Rotweinjus
serviert mit Pommes Soufflées
und Kräutertomaten mit Käse überbacken

Ravioli
gefüllt mit 5 Käsesorten
an Kräuterrahmsauce

Schwarzwälder Stange mit Hüppe

Dienstag
09. Januar

Gebratenes Felchenfilet
mit Kräuteröl napiert
angerichtet auf Rahmlauch
serviert mit Salzkartoffeln

Bouillon mit Ribeli und Schnittlauch

Saltimbocca vom Schwein
an Tomatensauce
serviert mit gebratenen Schupfnudeln
und Broccoli mit Mandeln

Gebratene Schupfnudeln
mit Spinat, Kirschtomaten und
Gorgonzolarahmsauce

Dattelkuchen mit einer kleinen Kugel Joghurtglace

Mittwoch
10. Januar

Im Dampf gegartes Seelachsfilet Royal
an Weissweinsrahmsauce
serviert mit Spinatgnocchi
und glasierten Renden

Ruebli-Ingwercremesuppe

Gebratene Maispouardenbrust
an Zitronengrassauce
serviert mit Basmatireis
und Gemüsestreifen

Kürbisravioli
mit seinen Kernen
an brauner Salbeibutter

Zwetschgenwähe mit Rahm

Donnerstag
11. Januar

Eglifilet-Spitzen
im Bierteig gebacken
mit Tartaresauce
serviert mit Petersilienkartoffeln
und Blattspinat

Minestrone

Glasierte Kalbsbrustschnitte
an seiner Sauce
garniert mit Speck, Champignons
und Croûtons
serviert mit Weissweinsrisotto
und Vichy-Karotten

Tomaten-Weissweinsrisotto
mit knusprigen Gemüse-Pilztäschchen

Orangen-Roulade mit Knuspergebäck

Freitag
12. Januar

Gebratene Bärenkrebse
an Hummerbuttersauce
serviert mit Wildreis
und Peperoni-Zucchini Gemüse

Spinatcremesuppe mit Feta

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art
(mit Champignonrahmsauce)
serviert mit Spinatnudeln
und Blumenkohl mit Brösel

Caramelle Tricolore
gefüllt mit Ricotta und Spinat
an Tomatensauce

Apfel-Zimt-Vanille Kuchen mit Rahm

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 Kalbs-Pojarski mit Kräuterbutter
Fr. 27.00

