



	Seebuebe-Menü	Chef-Menü	Vegetarisch
<b>MONTAG</b> 06. Februar	<b>Felchenfilet vom Zürisee</b> in Butter gebraten garniert mit Fenchelstreifen Petersilienkartoffeln und frittiertem Blumenkohl * * *	<b>Geflügelcrème</b> * * * <b>Pouletbrust „Swiss“</b> an Champignonrahmsauce dazu Butternudeln und Blattspinat * * *	<b>Kohlrabi-Piccata</b> dazu Risotto mit getrockneten Tomaten * * *
	<b>Waldbeerenmousse mit Rahm</b> * * *		
<b>DIENSTAG</b> 07. Februar	<b>Zanderfilet „Prinzessinnen Art“</b> im Dampf gegart an Weissweinsauce dazu Salzkartoffeln und grüne Spargeln * * *	<b>Bouillon mit Flädli</b> * * * <b>Kalbsvoressen „Marengo“</b> dazu hausgemachter Kartoffelstock und Vichykarotten * * *	<b>Glarner Käse-Spätzli</b> * * *
	<b>Schokoladenmousse mit Physalis</b> * * *		
<b>MITTWOCH</b> 08. Februar	<b>Dorsch-Rückenfilet mit Kräuterkruste</b> im Ofen gegart an Gemüsebutter dazu Schnittlauchkartoffeln und Rüeblistäbli * * *	<b>Gemüsecrème</b> * * * <b>Lammrack am Stück gebraten</b> an Kräutersauce dazu Savoyarden-Kartoffeln und Bohnen * * *	<b>Vollkornspaghetti</b> mit Waldpilzen und Rucola * * *
	<b>Tiramisu</b> * * *		
<b>DONNERSTAG</b> 09. Februar	<b>Pariser Zwiebelsuppe</b> * * * <b>Lachsforellenfilet „Doria“</b> im Dampf gegart an Dill-Weissweinsauce mit Gurkenwürfeli dazu Safranreis und Zucchini * * *	<b>Roastbeef „Swiss“</b> an Sauce Maltaise dazu Rosmarinbratkartoffeln und Ratatouille * * *	<b>Lauchstrudel</b> an Gemüsesauce * * *
	<b>Fruchtsalat mit Traubensorbet</b> * * *		
<b>FREITAG</b> 10. Februar	<b>Lauchcrème</b> * * * <b>Thunfischsteak</b> in Olivenöl gebraten dazu Petersilienkartoffeln, mediterranes Gemüse und Broccoli * * *	<b>Perlhuhnbrüstli</b> mit Haut und Flügeli an Currysauce dazu Trockenreis und Zuckerschotten * * *	<b>Panzotti</b> Mozzarella di Bufala * * *
	<b>Apfelstrudel an Vanillesauce</b> * * *		
	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 Fr. 23.00 nur Hauptgang Fr. 17.00

