

	Seebuebe-Menü	Chef-Menü	Vegetarisch
MONTAG 26. Juli	<p>Gazpacho * * *</p> <p>Rotbarben- und Eglifilet in Olivenöl gebraten garniert mit getrockneten Tomaten Hausgemachter Kartoffelgratin Broccolirösli * * *</p> <p>Grossmutter's Gebrannte Crème * * *</p>	<p>Kalbfleischlamellen an pikanter Senfsauce Baked Potatoes mit Sauercream Blattspinat * * *</p>	<p>Zucchini-Piccata an Tomatensauce Spaghetti * * *</p>
DIENSTAG 27. Juli	<p>Gemüsecrème * * *</p> <p>Zanderfilet "Summertime" im Dampf gegart an Zitronen-Vinaigrette Kräuter-Reis Vichy-Karotten * * *</p> <p>Schokoladenmousse mit Rahm * * *</p>	<p>Cordon bleu "Toscana" gefüllt mit Parmaschinken und Gorgonzola Pommes frites Gebratene Auberginen * * *</p>	<p>Papardelle mit Eierschwämmli * * *</p>
MITTWOCH 28. Juli	<p>Gemüsebouillon mit Eierfilet * * *</p> <p>Saiblingsfilet "Winzerinnen Art" an Weissweinsauce garniert mit Trauben Safranreis Frittierter Blumenkohl * * *</p> <p>Waldbeerencoupe * * *</p>	<p>Schweinshaxe Ossobucco Cremolata Tessiner Polenta Ratatouille * * *</p>	<p>Asiatisches Gemüsecurry * * *</p>
DONNERSTAG 29. Juli	<p>Bouillon mit Flädli * * *</p> <p>Felchenfilet vom Zürisee meunière in Butter gebraten garniert mit gerösteten Mandeln Salzkartoffeln Rahmspinat * * *</p> <p>Caramelköpflli mit Rahm * * *</p>	<p>Rindshuftwürfeli "Stroganoff" an Paprikarahmsauce mit Peperoni und Gurkenstreifen Trockenreis Kräuter-Tomate * * *</p>	<p>Raviolo all' formaggio gefüllt mit fünf verschiedenen Käsesorten * * *</p>
FREITAG, 30. Juli	<p>Rüeblicrème * * *</p> <p>Dorschrückenfilet mit Kräuterkruste im Ofen gegart Neue Bratkartoffeln Gourmetgemüse * * *</p> <p>Himbeeren mit Rahm * * *</p>	<p>Geschnetzeltes Kalbsleberli mit Eierschwämmli goldgelbe Rösti Gemüsespiess * * *</p>	<p>Provenzalische Gemüsewähe * * *</p>
	<p>Seebuebe-Menü complet mit Suppe und Dessert Fr. 29.— nur Hauptgang Fr. 23.--</p>	<p>Chef-Menü complet mit Suppe und Dessert Fr. 34.— nur Hauptgang Fr. 28.—</p>	<p>Vegetarisches Menü Fr. 23.— nur Hauptgang Fr. 17.—</p>