

	Seebuebe-Menü	Chef-Menü	Vegetarisch
MONTAG 6. September	<p>Tomatencrème * * *</p> <p>Zanderfilet „Försterinnen Art“ im Dampf gegart an Steinpilz-Weissweinsauce Kräuter-Reis Rüeblistäbli * * *</p> <p>Gebrannte Crème mit Rahm * * *</p>	<p>Gefüllte Kalbsbrust an Rosmarinjus Kartoffelgratin Bohnen * * *</p>	<p>Appenzeller Käsespätzli mit Eierschwämmli * * *</p>
DIENSTAG 7. September	<p>Gemüsebouillon mit Julienne * * *</p> <p>Dorschfilet „Grenobler Art“ in Olivenöl gebraten garniert mit Zitronenwürfeli und Kapern Schnittlauchkartoffeln Ratatouille * * *</p> <p>Vermicelles mit Rahm * * *</p>	<p>Cordon bleu (Schweinsfleisch) Pommes Frites Gourmetgemüse * * *</p>	<p>Auberginen Piccata Spaghetti * * *</p>
MITTWOCH 8. September	<p>Broccolicrème * * *</p> <p>Rotzungenfilet meunière in Butter gebraten garniert mit gerösteten Mandeln Petersilienkartoffeln Schwarzwurzeln à la carte * * *</p> <p>Apfelchüchli an Vanillesauce * * *</p>	<p>Rinds-Brasato vom Rosenstück Hausgemachter Kartoffelstock Blattspinat * * *</p>	<p>Risotto mit Gemüse und Pesto * * *</p>
DONNERSTAG 9. September	<p>Bouillon mit Flädli * * *</p> <p>Lachsfilet mit Gemüsestreifen im Blätterteig Dill-Weissweinsauce Trockenreis Garten-Erbsli * * *</p> <p>Fruchtsalat * * *</p>	<p>Pouletbruststreifen „Marengo“ an Waldpilzrahmsauce Spätzli Vichykarotten * * *</p>	<p>Kohlräblichnitzel im Eimantel mit Tomatensauce Orecchiette * * *</p>
FREITAG, 10. September	<p>Gemüsecrème * * *</p> <p>Weisses Forellenfilet „Winzerinnen Art“ im Dampf gegart an Weissweinsauce mit Trauben Tomaten-Reis Broccolirösli * * *</p> <p>Caramelköppli mit Rahm * * *</p>	<p>Gekochtes Südfleisch Rippli, Zungenwurst und gsalzne Speck Grüne Bohnen Salzkartoffeln * * *</p>	<p>Rösti mit Raclettekäse überbacken * * *</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>