

Speisekarte Woche 8



*„Jedoch einstweilen schenkt die Zaubernuss
uns diesen ersten, zarten Frühlingkuss.“
(Ingrid Drewing)*

Montag, 18. Februar

Hackbraten an grüner Pfeffersauce,
serviert mit Chinakohlgratin und Spiralen
Vegi: Spinat-Kartoffel-Strudel mit Kräutersauce
17.-

Dienstag, 19. Februar

Aprikosenpoulet mit Blattspinat
und Rosmarin-Bratkartoffeln
Vegi: Aprikosen-Lupinengeschnetzeltes
17.-

Mittwoch, 20. Februar

Saltimbocca (Schwein) an Marsalasaucen,
serviert mit Safranrisotto und Federkohl
Vegi: Randenburger
17.-

Donnerstag, 21. Februar

Puszta-Spiessli (Schwein, Speck, Schalotten, Champignons)
an Bratenjus, dazu Wildreis, serviert mit Erbsli und Rüebl
Vegi: Haloumispießli
17.-

Freitag, 22. Februar

Marroni-Kartoffelstock mit Steinpilzen und Speck,
auf zweierlei Randen aus dem Ofen,
mit Nüssen und verschiedenen Kernen
Vegi: statt Speck, Eierschwämmli
17.-

(Bei unserem Menu immer mit dabei: ein gemischter Salat oder unsere Tagessuppe)

Ab 4 Personen bitte reservieren
Reservationen von Montag – Freitag 08.30 – 17.00
052 212 40 14

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch und achten auf regionale Herkunft.
Ist uns das nicht möglich, ist dies entsprechend vermerkt.
Unser Fleisch (CH): Metzgereien Buffoni, Illnau & Metzgerei Ziegler delikat essen, Zürich
Unser Salat und Gemüse: Gemüse Egger, Bürglen
Unser Fisch: Interfisch, Gloor, Amriswil.
Bei Fischen legen wir Wert auf nachhaltige Zucht oder Fangmethoden.