

Speisekarte Woche 34



*„... wir sind zurück aus den Ferien
und freuen uns auf Sie ... „*

Montag, 20. August

Paniertes Schweinsschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat
und glasiertem Fenchel
Vegi: Panierte und gefüllte Quornschnitzel
17.—

Dienstag, 21. August

Cherrytomatenquiche mit Basilikum und Rohschinken,
serviert mit kleinem Salatbouquet
Vegi: ohne Rohschinken
17.—

Mittwoch, 22. August

Indisches Butterchicken mit Kokosgemüse,
serviert mit Basmatireis, Chutney, Raita und Papadam
Vegi: Paneer
17.—

Donnerstag, 23. August

Lammtajine (NZ) mit saisonalem Gemüse,
Cous Cous und Pfefferminzsauerrahm
Vegi: Gemüsetajine mit Kichererbsen
17.—

Freitag, 24. August

Hackfleisch-Speckroulade(Rind/Schwein)
mit Spinat, Knöpfli
Vegi: Zucchiniuletten auf Tomatenspiegel
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.