

Speisekarte Woche 25



*„Wer ins kalte Wasser springt,
taucht in ein Meer von Möglichkeiten“
(finnisches Sprichwort)*

Montag, 18. Juni

mit *Gastkoch Martin Schär*

Mücver (türkische Feta-Zucchetti-Tätschli),
serviert mit Tzatziki und würzigen Ofenkartoffeln
17.—

Dienstag, 19. Juni

Rindsröllchen mit Sesam Marinade, Pak Choi und Basmatireis
Vegi: Karamellisierter Fenchel, Ziegenquark und Basmatireis
17.—

Mittwoch, 20. Juni

Kalte Erbsensuppe mit Joghurt, Minze und Wasabi
Moussaka mit Hackfleisch (Rind)
Vegi: mit Sojahack
17.—

Donnerstag, 21. Juni

Gurken-Frischkäse-Kaltschale mit Dill
Piccata Milanese (Schwein), mit Risotto und gedämpfter Tomate
Vegi: Zucchini Piccata
17.—

Freitag, 22. Juni

Poulet Nuggets mit Kräutern, dazu Ratatouille-Dip, mit diversen Salaten
und hausgemachtem Schwarzkümmel-Fladenbrot
Vegi: Panierter Tomme, mit Kräutern, dazu Ratatouille-Dip und diversen Salaten
serviert mit hausgemachtem Schwarzkümmel-Fladenbrot
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