

Vorspeisen 21.8.18

Tages Suppe

sieben Franken

Melonen-Kaltschale

Tages Salat

sieben Franken

Blattsalatvariation mit Speck und Ei

Tomatensüppchen

zwölf Franken

mit Basilikum und Jakobsmuschel

Mango-Rettich Carpaccio

neun Franken

mit Rucola und Serrano Rohschinken

Tatar vom Rind

achtzehn Franken

mit Park Cognac, mild/mittel oder scharf zubereitet, dazu Toast und Butter

Getränke Paket	zwölf Franken
1dl Rioja Marques de Caceres Crianza, Rioja Alta, Spanien Traubensorte: Tempranillo, Graciano, Garnacha dazu 3dl Wasser laut oder still und 1 Kaffee oder Espresso	

Hauptgerichte 21.8.18

Tages-Hit inklusive Suppe oder Salat neunzehn Franken
paniertes Alpsäuli-Bauernkotelette
(Fleisch von Yves Reich, Grabs)
mit Rösti-Kroketten und Maiskolben

Vegi inklusive Suppe oder Salat Siebzehn Franken
Mediterranes Couscous-Taboulee mit Sellerie-Piccata und
Kräuter-Sauce

Fisch inklusive Suppe oder Salat zweiundzwanzig Franken
gebratenes Doradenfilet
(Fisch von Comestible Zellweger Staad, Netzfang EU)
dazu Risotto-Täschli und Grillgemüse

Züri inklusive Suppe oder Salat zweiunddreißig Franken
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
(Fleisch von Reto Zogg, Grabserberg)
mit goldbrauner Rösti

Fitnesssteller inklusive Suppe neunzehn Franken
mit gebratenem Pouletbrüstchen im Rohschinkenmantel
(Fleisch aus der EU)

Lammrack inklusive Suppe oder Salat neununddreißig Franken
medium gegart mit Rosmarinjus
(Fleisch aus Neuseeland)
mit Bulgur Salat und gebratener Melone

Büffel zweiundvierzig Franken
Nierstück an Eierschwämmli-sauce
(Fleisch von Sven Litscher, Sevelen)
mit jungen Kefen und Tagliatelle

Mittags Dessert	
Kaffee Crème Brûlée	acht Franken
Aprikosenfladen mit Rahm	acht Franken
Kleine Dessert Variation	neun Franken