

	Montag, 11. Februar	Dienstag, 12. Februar	Mittwoch, 13. Februar	Donnerstag, 14. Februar	Freitag, 15. Februar
	Marronicremesuppe	Geflügelbouillon mit Glasnudeln	Gerstensuppe	Asiatische Reiscremesuppe	Bouillon mit Backerbsen
	Menü- Salat	Menü-Salat	Menü- Salat	Menü- Salat	Menü- Salat
<b>Menü 1</b>	Trutenvoessen in Paprikarahmsauce Basmatireis Butterbohnen <b>Fr. 18.00</b>	Saftige Pouletoberschenkel auf Balsamico-Zwiebeljus Mexican Polenta Knackerbsen <b>Fr. 18.00</b>	Glasierter Münchener Bierbraten an Bierjus Kartoffelstock Broccoli <b>Fr. 18.00</b>	Brätschnitzel Appenzeller Art mit Mostbröckli und Käse Rosmarinkartoffeln Blumenkohl <b>Fr. 18.00</b>	Meeresfischknusperli mit Wasabi-Mayonnaise Pommes frites Blattspinat <b>Fr. 18.00</b>
<b>Menü 2</b>	Lauwarmer Gemüsesalat mit Balsamico, Olivenöl und Kräutern garniert mit Sprinz serviert mit Cous-Cous <b>Fr. 18.00</b>	Kürbisrisotto verfeinert mit Mascarpone garniert mit frischer Gartenkresse <b>Fr. 18.00</b>	Penne Arrabiata in rassiger Tomatensauce mit Peperonistreifen Reibkäse <b>Fr. 18.00</b>	Hausgemachte Focaccia mit Oliven, getrockneten Tomaten, Knoblauch und Kräutern garniert mit bunten Salaten <b>Fr. 18.00</b>	Wallisa Käseschnitte mit Weisswein, Senf und Tomaten überbacken mit Käse <b>Fr. 18.00</b>
<b>Menü 3</b>	Kalbsschulterbraten an leichter Kalbsveloute Teigwaren Butterbohnen <b>Fr. 20.00</b>	Waadtländer Saucisson auf Rahmsauerkraut serviert mit gebratenen Schupfnudeln <b>Fr. 20.00</b>	Geschmorter Entenschenkel auf Pflaumenjus Basmatireis Broccoli <b>Fr. 20.00</b>	Gebratene Maispouardenbrust auf Kräuterjus Wildreis-Mix Blumenkohl <b>Fr. 20.00</b>	Kalbshalssiedfleisch an Merrettichrahmsauce Salzkartoffen Dörrbohnen <b>Fr. 20.00</b>
<b>Menü 4</b>	Paniertes Schweinsschnitzel serviert mit Pommes Frites <b>Fr. 22.00</b>	Paniertes Schweinsschnitzel serviert mit Pommes Frites <b>Fr. 22.00</b>	Paniertes Schweinsschnitzel serviert mit Pommes Frites <b>Fr. 22.00</b>	Paniertes Schweinsschnitzel serviert mit Pommes Frites <b>Fr. 22.00</b>	Paniertes Schweinsschnitzel serviert mit Pommes Frites <b>Fr. 22.00</b>

## Business-Lunch

Business-Lunch 1	Business-Lunch 2	Business-Lunch 3	Dessert der Woche
Tagessuppe *** Menüsalat *** Tagliatelle mit Rauchlachsstreifen, Cocktailcrevetten und jungem Spinat in leichtem Zitronen-Safranschaum serviert *** <b>Fr. 24.50</b>	Tagessuppe *** Menüsalat *** Alpstein Pouletbrust Suprême auf Kräuterrahmsauce Röstikroketten Marktgemüse *** <b>Fr. 27.50</b>	Tagessuppe *** Menüsalat *** Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art in Champignonrahmsauce serviert mit Butterrösti *** <b>Fr. 37.50</b>	Gebackene Apfelküchlein mit Vanillesauce *** <b>Fr. 6.50</b>
			<b>Allergien oder Intoleranzen</b> <small>Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, sowie die Herkunft von Fleisch und Fisch informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihr Gastgeber</small>

Gerne nehmen wir  
Ihre Tischreservation  
unter 041 450'12'17  
entgegen.

Wir freuen uns auf  
Ihren Besuch