

Montag / Lundi

Mittagessen

Vorspeise

Rotes Curry-Thaisüpli

Menu 1

Kaninchenhackbraten
mit grüner Pfeffersauce
Polenta
Rüebli Demidov

Menu 2 leicht

Doppeltes Entrecote mit
Espressobohnen gebraten
Rotweinjus
Schupfnudeln mit
Rosmarin
Blumenkohl

Menu vegetarisch

Quinoa mit Cherrytomaten
und Fetakäse
Salat

Dessert

Karamelköppli

Repas de midi

Entrée

Soupe au curry rouge
thaïlandaise

Menu 1

Rôti hâché de lapin
Sauce au poivre vert
Polenta bramata
Carottes demidov glacées

Menu 2 léger

Entrecôte double sautée
aux grains d'espresso
Jus au vin rouge
Nouilles de pommes de
terre au romarin
Chou-fleur

Menu végétarien

Quinoa aux petites
tomates et à la feta
Salade

Dessert

Flan caramel

Wir servieren Ihnen zu jedem Menu gerne einen Salat
Avec chaque menu , nous vous servons une salade.

Abendessen

Menu 1

Entenbruststreifen auf
Spaghetti mit Pesto
Salat

Menu vegetarisch

Gemüsesuppe
Aprikosenkuchen mit
Mandeln

Dessert

Tobleronemousse

Repas du soir

Menu 1

Emincé de magret de
canard
Spaghetti al pesto
Salade

Menu végétarien

Potage garbure
Tarte aux abricots et
amandes

Dessert

Mousse au tobleron

Preise in CHF inkl. MWST

Menü 1 und 2	Fr. 19.00
ohne Dessert	Fr. 17.00
Menü Vegetarisch	Fr. 17.50
ohne Dessert	Fr. 15.50

Kindermenü	Fr. 8.50 /	Fr. 10.00
------------	------------	-----------

Tagesmenü servieren wir Ihnen von 11.00 bis 13.30 Uhr
Menus du jour de 11.00 à 13.30 h

Dienstag / Mardi

Mittagessen

Vorspeise

Pastinaken -
Petersiliensüpli

Menu 1

Schweinsfilet im Blatt
Calvadossauce
Basilikumstampf
Seeländer Gemüse

Menu 2 leicht

Truten Curry
Gebratener Reis
Früchtgarnitur

Menu vegetarisch

Bananenkrapfen
Currysauce
Gebratener Reis
Salat

Dessert

Nusstorte

Repas de midi

Entrée

Crème de pastinaque
persillée

Menu 1

Filet mignon de porc
Sauce au calvados
Pommes purée au basilic
Légumes du Seeland

Menu 2 léger

Curry de dinde
Riz sauté à la chinoise
Garniture de fruits

Menu végétarien

Beignets de bananes
Sauce au curry
Riz chinoise sauté
Salade

Dessert

Tarte au noix

Abendessen

Menu 1

Bündnerfleisch
mit Mozzarellakugeln
Urdinkelbrötchen
Salat

Menu vegetarisch

Gemüsepfanne mit
Spiralen an Safransauce
Blattsalat

Dessert

Streuselkuchen mit
Yoghurt

Repas du soir

Menu 1

Viande des Grisons
Boules de mozzarella
Petits pains à l'épeautre
Salade

Menu végétarien

Poêlée de légumes
Spirales
Sauce safranée
Salade

Dessert

Tarte au crumble et yaourt

Wochenhit am Abend / Hit de la semaine le soir

Montag bis Sonntag	du lundi au dimanche
Spiralennudeln mit grünen Spargeln	Spirales aux asperges vertes
Salat	Salade

Tagesdessert	Dessert du jour
--------------	-----------------

Mittwoch / Mercredi

Mittagessen

Vorspeise

Ratatouillesuppe

Menu 1

Cordon bleu
Bratkartoffeln
Bohnen mit Bohnenkraut

Menu 2 leicht

Forellenfilet gebraten
Rahmudeln
Gemüseflan

Menu vegetarisch

Gefüllte Champignonköpfe
Neue Bratkartoffeln
Kürbisgemüse
Salat

Dessert

Süssmostcreme

Repas de midi

Entrée

Soupe de ratatouille

Menu 1

Cordon bleu
Pommes rissolées
Haricots verts à la sarriette

Menu 2 léger

Filets de truite meunière
Nouilles à la crème
Flan de légumes

Menu végétarien

Champignons farcis
Pommes nouvelles
rissolées
Macédoine de courge
Salade

Dessert

Crème au jus de pommes

Abendessen

Menu 1

Selleriesalat mit Nüssen
mit Rauchlachsroulade
10-Kornbrötli
Salat

Menu vegetarisch

Ravioli mit Ricotta gefüllt
mit Kräutersauce und
Cherrytomaten
Salat

Dessert

Ananasstrudel

Repas du soir

Menu 1

Salade de celeri et
noisettes
Roulade de saumon
Petits pains aux 10
céréales
Salade

Menu végétarien

Raviolis farcis à la ricotta
Sauce aux fines herbes
Tomates cerise
Salade

Dessert

Strudel à l'ananas

Donnerstag / Jeudi

Mittagessen

Vorspeise

Minestrone

Menu 1

Indisches Lammfleisch
mit Linsen
Trockenreis
Marinierte Auberginen

Menu 2 leicht

Kalbsrücken mit Rosmarin
gebraten
Madeirasauce
Kartoffelküchlein mit Speck
Rahmspinat

Menu vegetarisch

Burrito mit mexikanischem
Gemüse gefüllt
Avocadopürre und
Sauerrahm
Salat

Dessert

Tiramisu

Repas de midi

Entrée

Minestrone

Menu 1

Sauté d'agneau
et lentilles à l'indienne
Riz créole
Aubergines marinées

Menu 2 léger

Selle de veau rôtie au
romarin
Sauce Madère
Tartelettes de pommes de
terre aux lardons
Epinards à la crème

Menu végétarien

Buritto farci aux légumes
mexicains
Purée d'avocat
Crème aigre
Salade

Dessert

Tiramisu

Abendessen

Menu 1

Schinkengipfeli
Gemischter Salat

Menu vegetarisch

Antipasti mit Hüttenkäse
Vollkornbrötli
Salat

Dessert

Fruchtsalat

Repas du soir

Menu 1

Croissants au jambon
Salade mêlée

Menu végétarien

Antipasti
au fromage frais
Petits pains complets
Salade

Dessert

Salade de fruits

Fleischdeklaration
Schweiz: Rind-, Kalb-,
Schweinefleisch,
Pouletbrust-streifen
Ungarn: Kaninchen, Ente

Déclaration de viande
Suisse: Boeuf, veau et
porc, émincé de volaille
Hongrie: Lapin, canard

Freitag / Vendredi

Mittagessen

Vorspeise

Maissüpli

Menu 1

Schweinsinvaltini nach
Toscanaart
Penne
Stangensellerie

Menu 2 leicht

Riesenkrevetten
in Tandoori gebraten
auf Gemüserisotto
mit Basilikumpesto

Menu vegetarisch

Äpler Makronen
Apfelpüree
und geröstete Zwiebeln
Salat

Dessert

Apfel - Bananen -
Macchiato

Wir servieren Ihnen zu jedem Menu gerne einen Salat
Avec chaque menu, nous vous servons une salade.

Abendessen

Menu 1

Entenfilet mit Pistazien
Bresaola und marinierten
Dörrfrüchten
Försterbrötli
Salat

Menu vegetarisch

Walliser Chollera
Kartoffelstrudel mit Äpfeln
Kleines Ratatouille
Salat

Dessert

Marronschnitte

Repas de midi

Entrée

Potage au maïs

Menu 1

Involtini de porc à la
Toscane
Penne
Céleri en branches

Menu 2 léger

Crevettes géantes
sautées au tandoori
Risotto aux légumes
et pesto au basilic

Menu végétarien

Macaronis des Alpes
Purée de reinettes
et oignons sautés
Salade

Dessert

Macchiato de reinettes et
bananes

Preise in CHF inkl. MWST

Menü 1 und 2	Fr. 19.00
ohne Dessert	Fr. 17.00
Menü Vegetarisch	Fr. 17.50
ohne Dessert	Fr. 15.50

Kindermenü	Menu enfants	Fr. 8.50 /	Fr. 10.00
------------	--------------	------------	-----------

Tagesmenü servieren wir Ihnen von 11.00 bis 13.30 Uhr
Menus du jour de 11.00 à 13.30 h

Samstag / Samedi

Mittagessen

Vorspeise

Rindskraftbrühe mit
Blätterteigstängeli

Menu 1

Kalbsgeschnetzeltes
in Senfsauce
Kartoffelkroketten
Schwarzwurzeln mit
Kräutern

Menu 2 leicht

Gebratenes Pangasiusfilet
Rieslingsauce
Mediterranes Cous-cous
Zucchini mit Thymian

Menu vegetarisch

Crêpe mit Käsefüllung
Zucchini und
Schwarzwurzeln
Salat

Dessert

Zwetschgen mit Crumbles

Abendessen

Menu 1

Schinken-Endivie-Rollen
gratiniert
Gemischter Salat

Menu vegetarisch

Käseteller
Geschwellti Kartoffeln
Gemischter Salat
Ruchbrot

Dessert

Brönnti crème

Wochenhit am Abend / Hit de la semaine le soir

Montag bis Sonntag	du lundi au dimanche
Spiralennudeln mit grünen Spargeln	Spirales aux asperges vertes
Salat	Salade

Tagesdessert	Dessert du jour
--------------	-----------------

Sonntag / Dimanche

Mittagessen

Vorspeise

Geflügelcremesuppe mit
Mandeln

Menu 1

Suure Mocke
Kartoffelstock
Mischgemüse

Menu 2 leicht

Rindsbraten nach
Toscaner Art
Safranlinguini
Romanesco

Menu vegetarisch

Safranlinguini mit mit
Eierschwämmli
Salat

Dessert

Dampfnudeln mit
Vanillecreme

Abendessen

Menu 1

Hausgemachte Lasagne
Salat
Reibkäse

Menu vegetarisch

Café complet
Hausgemachter Zopf

Dessert

Mandelcake

Fleischdeklaration
Schweiz: Rind-, Kalb-,
Schweinefleisch,
Pouletbrust-streifen
Ungarn: Kaninchen, Ente

Repas de midi

Entrée

Crème de volaille et
amandes

Menu 1

Boeuf braisé mariné
Pommes mousseline
Bouquet de légumes

Menu 2 léger

Boeuf braisé à la Toscane
Linguinis safranés
Romanesco

Menu végétarien

Linguinis safranés
Sauce aux chanterelles
Salade

Dessert

Nouilles vapeur et crème
vanille

Repas du soir

Menu 1

Lasagne maison
Salade
Fromage râpé

Menu végétarien

Café complet
Tresse maison

Dessert

Cake aux amandes

Restaurant

Woche/Semaine 8 20.02.2012 - 26.02.2012