

Business Lunch Menu

MONTAG

Kürbis Cappellacci mit Butter und Salbei

Felchenfilet nach Müllerin Art, Salzkartoffeln und Gemüse

oder

Gebratene Entenbrust auf asiatischem Gemüse mit Basmati Reis

Tages Dessert

DIENSTAG

Trofie "Carlofortina" mit Thunfisch, Rucola, Tomaten und Bottarga

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Cherry Tomaten, Oliven-Kapernsauce, Reis und Gemüse

oder

Truthahn Piccata mit Tomaten Risotto und Gemüse

Tages Dessert

MITTWOCH

Risotto mit Taleggio Käse und grünen Spargeln

Gebratenes Lachsfilet mit Limetten-Chilisauce, Mangold und Reis

oder

Schweinsfilet Medaillons mit Gorgonzola-Basilikumsauce, Nudeln und Gemüse

Tages Dessert

DONNERSTAG

Spaghetti mit Tomatensauce, Speck und schwarzem Pfeffer

Gebratenes Goldbrassenfilet auf Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln und Gemüse

oder

Gebratene Maispouardenbrust mit Knoblauch, Peperoncini und Kräutern, Bratkartoffeln und Gemüse

Tages Dessert

FREITAG

Linsensalat mit Crevetten

Kabeljau mit Dill-Senfsauce, Salzkartoffeln und Gemüse

oder

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce, Grana Padano Risotto und Gemüse

Tages Dessert

SAMSTAG & SONNTAG

Nüsslisalat mit Ei

Gedämpftes Lachsforellenfilet mit Petersiliensauce, Salzkartoffeln und Gemüse

oder

Rindsfiletgeschneitzeltes "Stroganoff" mit Reis und Gemüse

Tages Dessert

Tagesteller CHF 29.00 - 2-Gang Menu CHF 35.00 - 3-Gang Menu CHF 42.00