

Business Lunch Menu

MONTAG

Casarecce mit Thunfisch, Rucola und Tomaten

Paniertes Schollenfilet mit Salzkartoffeln und Gemüse

oder

Maispoulardenbrust nach Teufels Art mit Rösti Krokette und Gemüse

Tages Dessert

DIENSTAG

Blattsalat mit sautierten Edelpilzen

Goldbrassenfilet im Kräutersud mit Salzkartoffeln und Gemüse

oder

Rinds-Paillard, Bratkartoffeln und Gemüse

Tages Dessert

MITTWOCH

Wassermelonen Salat mit schwarzen Oliven, Fetakäse und roten Zwiebeln

Calamari nach Teufels Art auf Rheintaler Ribelmals Polenta mit Gemüse

oder

Gebratene Schweinskotelette mit Butter und Salbei, Bratkartoffeln und Gemüse

Tages Dessert

DONNERSTAG

Trofie mit grünen Bohnen, Kartoffeln und Basilikum Pesto

Felchenfilet nach Müllerin Art, Salzkartoffeln und Gemüse

oder

Poulet Ajillo (Knoblauchhuhn) mit spanischen Kartoffeln und Gemüse

Tages Dessert

FREITAG

Kalte Gurkensuppe mit Crevetten

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit Cherry-Tomatensauce, Taggiasche Oliven, Reis und Gemüse

oder

Lammkoteletten mit Ammogliosauce, Lyoner Kartoffeln und Gemüse

Tages Dessert

SAMSTAG & SONNTAG

Maccheroni mit rotem Pesto und Schafskäse

Gedämpftes Lachsforellenfilet mit Petersiliensauce, Salzkartoffeln und Gemüse

oder

Rindsgeschneitztes mit Drei-Pfeffersauce, Grana Padano Risotto und Gemüse

Tages Dessert

Tagesteller CHF 32.00 - 2-Gang Menu CHF 38.00 - 3-Gang Menu CHF 46.00