

Business Lunch Menu

MONTAG

Maccheroni an Tomatensauce, Auberginen und salziger Ricotta

Zanderfilet nach Müllerin Art, Bratkartoffeln und Gemüse

oder

Schweinskotelette an Marsalasauce, Parmesanrisotto und Gemüse

Tages Dessert

DIENSTAG

Waldorfsalat mit Apfel, Walnüssen und Entenschinken

Gebrautes Goldbrassenfilet mit Datterini Tomaten und Basilikum, Salzkartoffeln und Gemüse

oder

Rindsschnitzel mit Kapern, Oregano und Tomatensauce, Parmesanrisotto und Gemüse

Tages Dessert

MITTWOCH

Risotto an Steinpilz-Salsicciasauce

Gebraute Lachstranche mit Rohschinken und Salbei, Parmesanrisotto und Gemüse

oder

Gebraute Lammkoteletten an Ammogliosauce, Lyonerkartoffeln und Gemüse

Tages Dessert

DONNERSTAG

Fenchel-Orangensalat mit Makrelenfilet

Wolfsbarschfilet mit Muscheleintopf, Salzkartoffeln und Gemüse

oder

Kalbsleber nach Venezianischer Art, Safranrisotto und Gemüse

Tages Dessert

FREITAG

Kartoffelcrèmesuppe mit Steinpilzen

Paniertes Claress Filet mit Salzkartoffeln und Gemüse

oder

Maispoulardenbrust an Zitronensauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Tages Dessert

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