

MITTAGS - MENU

MITTWOCH, 26. JULI 2017

Tomatencremesuppe

oder ein Fruchtjus

Spaghetti *a la carbonara*

Die Spaghetti werden im Salzwasser al dente gekocht und mit Carbonara Sauce, bestehend aus Rahm, Speck, Parmesan, Zwiebeln, Knoblauch und Eigelb, nappiert. Dazu reichen wir Ihnen einen knackigen Tagessalat mit unserem Hausdressing.

CHF 18.00

Schweinehalsbraten *Schwedische Art*

Der Schweinehalsbraten wird fachgerecht tranchiert, mit getrockneten Zwetschgen gefüllt und im Ofen geschmort. Dazu servieren wir Ihnen Bäckerinnen Kartoffeln und Blumenkohl mit Kräutern.

CHF 20.00

Wir empfehlen Ihnen ganz besonders:

POULETFILETS *Petit Marcel*

Die zarten Poulet-Filets werden mit unserer Hausmischung gewürzt und in der Pfanne saftig gebraten. Wir servieren diese an einer raffinierten Senfsauce, und reichen Ihnen dazu Trockenreis als Beilage.

CHF 26.50

BLACK TIGER KREVETTEN *au sherry*

Die Black Tiger Krevetten werden glasig in der Pfanne gebraten und an einer aromatischen Sherrysauce serviert. Dazu körniger Pilawreis und eine bunte Gemüse garnitur.

CHF 30.80

KALBSLEBERLI *Kräuterbutter*

Die frische Kalbsleber wird zu Geschnetzeltem geschnitten, in der heißen Butter mit gehackten Zwiebeln gebraten und mit einer hausgemachten Kräuterbutter verfeinert. Als Beilage servieren wir Ihnen eine goldgelbe Butterrösti.

CHF 29.50

Kleiner Orangensalat

CHF 6.50