

MITTAGS - MENU

MITTWOCH, 24. MAI 2017

Rüeblicremesuppe
oder ein Fruchtjus

Weissweinrisotto *risotto au vin blanc*

Sämiges Risotto mit waadtländer Weisswein verfeinert,
mit verschiedenen Gemüsen der Saison garniert

Dazu reichen wir Ihnen einen Tagessalat an einem Dressing Ihrer Wahl.

CHF 18.00

Schweinsribli *cou de porc au fumè*

Zartgeräucherter Schweinehals liebevoll garniert
auf den Punkt gegart und fachrecht tranchiert,
serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat.

CHF 20.00

Wir empfehlen Ihnen ganz besonders:

POULETFILETS *à l`ancienne*

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

CHF 26.50

Lachsforellenfilets *à l`art Morges*

Die frischen Lachsforellenfilets werden auf der Hautseite glasig gebraten und an Haselnussbutter serviert. Dazu reichen wir Ihnen Pilawreis und eine bunte Gemüse garnitur.

CHF 29.50

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

Erdbeer Tiramisu

CHF 6.50