

21. Mai 2011 MONTAG	22. Mai 2011 DIENSTAG	23. Mai 2011 MITTWOCH	24. Mai 2011 DONNERSTAG	25. Mai 2011 FREITAG	26. Mai 2011 SAMSTAG	27. Mai 2011 PFINGSTSONNTAG
<p>Tagessuppe Pikante Tomaten - Mangosuppe CHF 9.50</p>	<p>Tagessuppe Kräutersuppe mit Knoblauchcroustons CHF 9.50</p>	<p>Tagessuppe Rindskraftbrühe mit Dörrtomaten Flädli CHF 9.50</p>	<p>Tagessuppe Kartoffelsuppe mit Schnittlauch CHF 9.50</p>	<p>Tagessuppe Minestrone CHF 9.50</p>	<p>Tagessuppe Spinatcremesuppe mit Speck CHF 9.50</p>	<p>Sonntagssuppe Rinderkraftbrühe mit Kräuterbiskuit CHF 9.50</p>
<p>Mittagsteller Gebratener Red Snapper Thai-Currysauce Gemüwestreifen Basmatireis CHF 25.00</p>	<p>Mittagsteller Kalbsragout mit Oliven Polenta mit Gorgonzola Grüner Spargel CHF 25.00</p>	<p>Mittagsteller Pangasiusfilet mit Kokos paniert Zitronengras Couscous Spinat mit Shii-Take Pilzen CHF 25.00</p>	<p>Mittagsteller Schweinspiccata mit Marsalajus Tomatenspaghetti und gebratene Zucchetti CHF 25.00</p>	<p>Mittagsteller Gebratene Felchenfilets mit Mandelbutter Petersilienkartoffeln und Blattspinat CHF 25.00</p>	<p>Mittagsteller Gebratenes Saiblingsfilet mit Wasabischaum Basmatireis asiatisches Gemüse CHF 25.00</p>	<p>Sonntagssteller Filet vom St. Petersfisch unter der Pinienkruste mit Moscato Sauce Safranrisotto mit Tomaten CHF 36.00</p>
<p>Vegi-Tages-Hit Maisnocken mit Manchego überbacken auf Spargeln und sautierten Austernpilzen Kräutercreme CHF 20.00</p>	<p>Vegi-Tages-Hit Spinat – Ricotta Tortellini mit Maisrahmsauce und Blattspinat CHF 20.00</p>	<p>Vegi-Tages-Hit Safranrisotto mit grilliertem Gemüse, Kirschtomaten und Rucola CHF 20.00</p>	<p>Vegi-Tages-Hit Gebratene Serviettenknödel auf Spargel- Pilzragout CHF 20.00</p>	<p>Vegi-Tages-Hit Pfannkuchen mit Spinat- Austernpilzfüllung und Freiburger Vacherin überbacken CHF 20.00</p>	<p>Vegi-Tages-Hit Kartoffelgnocchi Tomatenrahmsauce Pilze, Basilikum und Parmesan überbacken CHF 20.00</p>	<p>Vegi-Tages-Hit Breitbandnudeln mit Kichererbsen Oliven, Kapern, Kräutern und pikanter Tomatensauce CHF 20.00</p>
<p>Mittagsmenu Bunte Blattsalate mit Spargel und Vanilledressing ***** Maispoulet mit Bärlauchjus Römische Griesnocken Marktgemüse ***** Rhabarberkuchen mit Erdbeersauce Menu CHF 47.00</p>	<p>Mittagsmenu Auberginen Carpaccio mit getrocknetem Tomaten – Basilikum Pesto Bresaola und Pecorino ***** Gebratenes Heilbuttfilet auf Sprossengemüse mit Safransauce Bratkartoffeln ***** Windbeutel mit Tiramisu- Glace und Schokoladensauce Menu CHF 47.00</p>	<p>Mittagsmenu Norwegischer Rauchlachs mit Avocado – Mangosalat ***** Kalbs Saltimbocca mit Kräutersauce Bärlauch-Tagliatellini Romanesco ***** Bananen in Backteig mit Schokoladenglace Menu CHF 47.00</p>	<p>Mittagsmenu Mozzarellakugeln und Kirschtomaten mit pikantem Tomatendressing und Blattsalaten ***** Grilliertes Lachsfilet mit Wasabisauce Basmatireis Karotten Zweierlei ***** Milchreis mit Passionsfrucht und Mango Menu CHF 47.00</p>	<p>Mittagsmenu Schafskäse mit grilliertem Gemüse und Oliven ***** Lammhüftli mit Rosmarinsauce Bratkartoffeln mit Speck Bohnen ***** Apfelmousse mit Carameläpfel Menu CHF 47.00</p>	<p>Mittagsmenu Krevetten – Melonensalat mit Sauerrahm und Limonensaft ***** Gebratene Entenbrust Orangen - Pfeffer - Sauce Schmelzkartoffeln Kefen mit Sojasprossen ***** Crème brûlée Menu CHF 47.00</p>	<p>Sonntagsmenu Frischkäse - Rauchlachs Terrine mit Kräutersauerrahm ***** Roastbeef mit Bärlauch Hollandaise Williams Kartoffel Spargel Ragout ***** Erdbeerroulade mit frischen Erdbeeren Menu CHF 54.00</p>