

# Mittagsmenüs / Lunch

20. Februar – 24. Februar 2012

20<sup>th</sup> February until 24<sup>th</sup> February 2012

## VORSPEISEN / STARTERS

CHF

RAUHLACHSROSE mit Forellenkaviar dazu Meerrettichschaum und Zitronenschnitz <i>Smoked salmon rose served with trout caviar, horseradish and lemon slices</i>	14.50
GEFLÜGELBOUILLON mit Backerböden <i>Clear chicken consommé with fried batter pearls</i>	6.50

ZU UNSEREN TAGESMENÜS SERVIEREN WIR IHNEN GEGEN EINEN KLEINEN ZUSCHLAG

DIE TAGESSUPPE ODER EINEN KLEINEN BLATTSALAT

3.50

*Together with the daily menus, at a small surcharge we serve our **daily soup** or a **leaf salad***

FLEISCH MEAT	RINDSMEATBALLS in pikanter Tomatensauce serviert mit Kräuterreis <i>Beef meatballs on a spicy tomato sauce served with herb rice</i>	22.00
	POULETSCHENKEL AUS DEM OFEN dazu Fettuccine und geschmorter Weisskabis <i>Chicken leg fresh out of the oven accompanied by fettuccine and braised white cabbage</i>	24.00
FISCH FISH	POCHIERTES PANGASIUSFILET an Ingwer-Rahmsauce auf Kartoffelragout mit sautierten Cherrytomaten <i>Poached Pangasius fillet on ginger cream sauce with a potato stew and sautéed cherry tomatoes</i>	22.00
	RIESENCREVETTEN IM KNUSPERMANTEL gereicht mit Wildreis und Pak Choi <i>Crispy coated king prawns accompanied by wild rice and pak choi</i>	24.00
VEGETARISCH VEGETARIAN	TORTELLONI gefüllt mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce mit Basilikumschaum <i>Tortelloni filled with ricotta and spinach on tomato sauce with basil foam</i>	17.00
	ZUCCHETTI-AUBERGINEN CORDON BLEU an rosa Pfeffersauce mit Basilikumpolenta <i>Courgette and aubergine cordon bleu on a pink pepper sauce accompanied by basil polenta</i>	18.00

## WOCHENHITS / WEEKLY SPECIALS

GESCHMORTER KANINCHEN ROLLBRATEN in Madeirasauce serviert mit Bratkartoffeln und Ofentomate <i>Braised rabbit roll roast on Madeira sauce served with roast potatoes and oven tomato</i>	37.50	
SEETEUFEL MEDAILLONS vom Grill gereicht mit Limonen Risotto und Kefen <i>Grilled angler fish medallions accompanied by lime risotto and sugar peas</i>	40.50	
DESSERT	ZWETSCHGENMOUSSE mit Rotweibirnen <i>Plum mousse with red wine pears</i>	9.50