

Menüplan Woche 35 vom 31. Aug. – 4. Sept. 2010



Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
Vorspeise				
Gemischter Salat	Gerstensuppe	Terrine mit Feigen	Potage Léopold	Salat mit Knoblibrot
Hauptgang Farbenmenüs: rot Fleisch – grün Vegetarisch – blau Fisch				
Schweinssteak mit Eierschwämmli Bratkartoffeln und Aubergines	Pouletschenkel geschmort mit Tomaten und Oliven dazu Risotto	Saltimbocca mit Eiernudeln	Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcherart mit Butterrösti	Marinierte Grillspießli mit würziger Marinade und Grillgemüse
Japanische Sobanudeln mit Gemüsestreifen und Sojasauce	Ravioli mit Parmesan und Pesto	Spätzlipfanne mit Pilzrahmsauce und Gemüsewürfeli	Kartoffelgratin mit Sommergemüse	Aelpler Magronen mit Apfelmus
Streifen vom St. Petersfisch mit Cipolotti und Peperoncini dazu Basmatireis	Rahmnudeln mit Basilikum und Rauchlachsstreifen	Felchen gebacken mit Kartoffeln und Tomatenchutney	Wolfsbarschfilet vom Grill mit Randenreis und Kräuterbutter	Riesencrevetten im Tempurateig gebacken auf Couscous
Dessert				
kalte Sabayone	Nektarinen in Rotwein mit Vanillesauce	Panna cotta	Apfelkuchen	Gebrannte Crème

Menu inkl. Vorspeise und Dessert Fr. 21.- nur Hauptgang Fr. 17.50