

TAGESMENÜS | DAILY MENUES

VORSPEISE nach Wahl | STARTER of your choice

Tagessuppe | Soup of the day | Gemischter Blattsalat | Tages-Dressing | Mixed Leaf Salad | dressing of the day

Montag, 14. Januar 2019 <i>Monday, 14th of January 2019</i>	Dienstag, 15. Januar 2019 <i>Tuesday, 15th of January 2019</i>	Mittwoch, 16. Januar 2019 <i>Wednesday, 16th of January 2019</i>	Donnerstag, 17. Januar 2019 <i>Thursday, 17th of January 2019</i>	Freitag, 18. Januar 2019 <i>Friday, 18th of January 2019</i>
<p>VEGI Vegetarian GEMÜSE-FEUERTOPF Crème fraîche Kartoffelwürfel Petersilie HOT VEGETABLE BOWL crème fraîche potato cubes parsley 19.-</p> <p>FISCH Fish GEDÜNSTETER PANGASIUS (Vietnam) Lauchragout Quinoa-Risotto STEWED PANGASIUS (Vietnam) leek ragout quinoa risotto 22.-</p> <p>FLEISCH Meat SCHWEINS CORDON BLEU (Schweiz) Pommes frites Rahmgemüse PORK CORDON BLEU (Switzerland) French fries creamed vegetables 23.-</p> <p>Änderungen vorbehalten Reserve to change</p>	<p>VEGI Vegetarian KÄSESCHNITTE Weisswein Raclette Käse CHEESE CRUST white wine raclette cheese 19.-</p> <p>FISCH Fish GEBRATENES DORADENFILET (Türkei) Hausfrauenart Rissolée- Kartoffeln FRIED SEA BREAM (Turkey) with «housewife» sauce rissolée potatoes 23.-</p> <p>FLEISCH Meat OFENGESCHMORTE POULETBRUST (Schweiz) Oliven Tomaten Zitrone Paprika BBQ Sauce Indischer Reis OVEN STEWED CHICKEN BREAST (Switzerland) olives tomatoes lemon bell pepper BBQ sauce Indian rice 22.-</p>	<p>VEGI Vegetarian ÄLPLER PENNE Röstwiebeln Fruchtkompott PENNE ÄLPLER STYLE roasted onions fruit compote 19.-</p> <p>FISCH Fish GEBRATENER SEEHECHT (Südost Atlantik) Limetten & Pfeffer Rahmsauerkraut Bratkartoffeln (mit Speck & Zwiebeln) FRIED HAKE (southeast atlantic) Marinated with lime & pepper creamed sauerkraut fried potatoes (with bacon & onions) 23.-</p> <p>FLEISCH Meat RINDSSAUERBRATEN (Schweiz) gebratenen Semmelknödel zweierlei Bohnen BEEF ROAST SAUER (Switzerland) fried dumplings two types of beans 23.-</p>	<p>VEGI Vegetarian ZUCCHINI-PICCATA Spaghetti Tomatensauce COURGETTE PICCATA spaghetti tomato sauce 19.-</p> <p>FISCH Fish LACHS IM SESAMMANTEL (Nordost Atlantik) Glasnudel-Salat (Paprika, Zwiebeln, Koriander, Erdnüsse, Rüebli) Soja-Kräuterdip SALMON IN SESAME COAT (North East Atlantic) glass noodle salad (bell pepper, onions, coriander, peanuts, carrots) soy-herb dip 23.-</p> <p>FLEISCH Meat KALBSBRATWURST (Schweiz) Kartoffelstock Zwiebelsauce FRIED VEAL SAUSAGE (Switzerland) mashed potatoes onions sauce 22.-</p>	<p>VEGI Vegetarian GEMÜSE-RISOTTO Parmesan Spinatsalat VEGETABLE RISOTTO parmesan cheese spinach salad 19.-</p> <p>FISCH Fish FISCH-GEMÜSEPFANNE (Nordostatlantik, Polen, Vietnam, Türkei) Wrap Rucola -Salat Avocado Dip FISH VEGETABLE BOWL (northeast Atlantic, Poland, Vietnam, turkey) wrap rocket salad avocado dip 22.-</p> <p>FLEISCH Meat SCHWEINS-RAHMSCHNITZEL (Schweiz) Nudeln glasierter Broccoli PORK SCHNITZEL WITH CREAM SAUCE (Switzerland) noodles glazed broccoli 22.-</p>

PACKAGES zum Tagesmenü | PACKAGE to the daily menu

½ | Passugger oder Allegra in der Karaffe + 1 Kaffee | Espresso | Tee | ½ | Passugger or Allegra in the carafe, 1 coffee | espresso | tea
+ CHF 4.5

TAGESEMPFEHLUNG | DAILY SPECIAL

Sommerlich leicht <i>summerly light</i>	Vegetarisch vegetarian	Traditionell traditional	Klassiker classic	Dessert dessert
<p>SALATINSEL SALAD ISLAND In den Wintermonaten wird die Salatinsel nicht angeboten Wir danken Ihnen für das Verständnis <i>In the month of winter is the salad island not available thank you for your understanding</i></p> <p>ROHKOST TELLER 5 verschiedene Gemüse-Salate Blattsalat Dressing nach Wahl CRUDITÉS PLATE <i>5 different vegetable salads leaf salad dressing to choose</i> 14.-</p>	<p>LINSEN-GEMÜSECURRY Kartoffeln Rüebli Sellerie Kefen Kichererbsen Zucchini Kräutersalat LENTIL VEGETABLE CURRY <i>potatoes carrots celery sugar peas chickpeas courgette herb salad</i> 25.-</p>	<p>VITELLO TONNATO (Schweiz) frittierte Kapern Zwiebelringen Kresse-Portolak-Salat VITELLO TONNATO (Switzerland) <i>fried capers onion rings cress portulac salad</i> 18.-</p> <p>GEBRATENES SCHWEINSKOTELETT (220 gr Schweiz) Antipasti Gemüse Kräuterbutter Rosmarin-Kartoffeln FRIED PORK CHOP (220 gr Switzerland) <i>with antipasti vegetables herb butter rosemary potatoes</i> 32.-</p>	<p>SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT (Schweiz) Marktgemüse Pommes frites BREADED PORK ESCALOPE (Switzerland) <i>market vegetables french fries</i> 26.-</p> <p>KALBSGESCHNETZELTES PYRAMIDE-STYLE (Schweiz) Zwiebeln Champignons Weisswein-Rahmsauce Kartoffel-Strohhaube SLICED VEAL PYRAMID-STYLE (Swiss) onions mushrooms white wine cream sauce potato straw cover 42.- kleine Portion <i>small portion</i> 28.-</p>	<p>WALDBEEREN PANNA COTTA Minz-Schaum Schoko-Splitter FOREST BERRIES PANNA COTTA <i>peppermint foam chocolate crispy</i> 10.-</p>

WEINEMPFEHLUNG | WINE RECOMMENDATION

2016 DOTRERA

(40% Carignan | 30% Grenache | 14% Syrah | 16% Chenanson)

Côtes Catalanes igp | Grand vin de Roussillon

Domaines de Mas Llossanes | Tareach | Südfrankreich

10cl 9.5 | 75cl 64.-