



30. August – 05. September 2010

Diese Woche für Sie kreiert:

**Pikante Cremesuppe aus Radieschenblättern
mit Eierschwämmli 11.50**

**Sommerliche Blattsalate mit Crevetten, Schinken, Mozzarellakugeln
und Radieschen an Thousand-Island-Dressing
Vorspeise 17.50 Hauptgang 26.50**

**Penne mit Spinat, Eierschwämmli,
Kirschtomaten und Knoblauch 23.50**

**Gebratene Rotzungen-Filets auf rotem Mangold,
dazu Pommes Therese und Hummersauce 36.50**

**Rosa gebratene Lammhufte auf Schmorgemüse
dazu Nudeln und Ratatouille-Sauce 34.50**

Montag:

**Cordon Bleu von der Pouletbrust, gefüllt mit rezentem Appenzeller
und Beinschinken, dazu Kartoffel-Avocado-Salat**

Dienstag:

**Gebratenes Saiblingsfilet an Erbsenpüree mit Pfefferminze
Limonenbutter und Tomaten-Pilav-Reis**

Mittwoch:

**Rinderschmorbraten mit Preiselbeerrahmsauce
Nudeln und Apfel-Honigkraut**

Donnerstag:

**Wiener Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Spätzli
und glasiertem Kohlrabi-Rüebli-Gemüse**

Freitag:

**Buntbarschfilet auf Potpourri von Kartoffeln, Maroni,
Sellerie und Rüebli, dazu eine Sauce aus frischen Wiesenkräutern**

**mit Suppe oder Salat 29.00
ohne Vorspeise 24.50**

„Doce da Casa“ (Portugiesisches Tiramisu) 4.50

Preise in CHF inkl. MWSt.



August 30 – September 5, 2010

Our creation of the week:

**Spicy cream soup with red radish leaves
with chanterelles 11.50**

**Summer leaf salads with shrimps, ham, pearls of mozzarella
and red radish with Thousand-Island-Dressing
Starter 17.50 Main course 26.50**

**Penne with spinach, chanterelles
cherry tomatoes and garlic 23.50**

**Roasted fillets of lemon sole with red chard
with Pommes Therese and lobster sauce 36.50**

**Medium roasted lamb haunch with braised vegetables
served with butter noodles and ratatouille sauce 34.50**

Monday:

**Chicken breast Cordon Bleu, filled with spicy Appenzeller cheese
ham on the bone, served with potato-avocado salad**

Tuesday:

**Roasted fillet of trout with pie puree with peppermint
lemon butter and tomato-pilav-rice**

Wednesday:

**Braised beef with mountain cranberry cream sauce
noodles and apple-honey-cabbage**

Thursday:

**Veal goulash with cream sauce "Vienna style" with homemade spätzli
and glazed turnip cabbage-carrot vegetables**

Friday:

**Tilapia fillet with potato potpourri, maroni
served with celery, carrots and a sauce of fresh field herbs**

**with soup or salad 29.00
without starter 24.50**

**Menu-dessert
"Doce de casa"**

Portuguese tiramisu 4.50

All prices in CHF inclusive V.A.T.