



Seebuebe-Menü

Chef-Menü

Vegetarisch

**Montag
19.Juni**

Zanderfilet
im Dampf gegart
mit Weisswein-Sauce
serviert mit Sesam Reis
und Peperoni Gemüse

Gemüsecrèmesuppe

Tessiner Braten
Schweinschals im Speckmantel
mit Rotwein Jus
serviert mit Country Cuts
und Kräuter-Tomaten

Pflaumenschnitte mit Rahm

Spaghetti
mit Pesto Rahmsauce

**Dienstag
20.Juni**

Gebratenes Lachsforellen Filet
mit Kräutersauce
serviert mit Kartoffel Gnocchi
und Gemüwestreifen

Rindsbouillon mit Fideli und Schnittlauch

Kalbschals
im Ofen gebraten
mit Champignon Rahmsauce
serviert mit Wildreis
und Bohnen

Tiramisu mit kalter Vanillesauce

Ravioli
gefüllt mit Käse und Kartoffeln
an Tomatensauce

**Mittwoch
21.Juni**

Egli Filetspitzen
im Bierteig gebacken
mit Sauce tartare
serviert mit Salzkartoffeln
und Blattspinat

Rüebli-Ingwersuppe mit Rahm

Maispouarden Brust
mit Roter Curry Sauce
serviert mit Basmati Reis
und Broccoli mit Mandeln

Fruchtsalat mit Kaki Sorbet

Agnolotti
mit Alpenkräutern und Hüttenkäse
an einer Rahmsauce

**Donnerstag
22.Juni**

Pochiertes Lachssteak
mit Kräuter-Weisswein Sauce
serviert mit Reis
und glasierten Knackerbsen

Rindsbouillon mit Flädli

Rindsgeschnetzeltes
nach Stroganoff Art
serviert mit Tagliatelle
und Blattspinat

Gemüsenudeln
mit Tomaten Rahmsauce

Beeren-Quark Crème mit Hüppe

**Freitag
23.Juni**

Gebratenes Wolfsbarsch Filet
mit Tomatenbutter
serviert mit Schupfnudeln
und Kohlrabi à la crème

Gerstencrèmesuppe mit Gemüseswürfel

Schweinsaltimbocca
mit Jus
serviert mit Kräuter Risotto
und Vichy Karotten

Rhabarber Kuchen mit Erdbeeren

Kräuter Risotto
mit gebackenen Tomaten-Mais Corner

Seebuebe-Menü
complet mit Suppe und Dessert
Fr. 29.00
nur Hauptgang Fr. 23.00

Chef-Menü
complet mit Suppe und Dessert
Fr. 34.00
nur Hauptgang Fr. 28.00

Vegetarisches Menü
complet mit Suppe und Dessert
Fr. 23.00
nur Hauptgang Fr. 17.00

Fitnesssteller Wochenhit

Pouletbrust Schnitzel mit Kräuterbutter
Fr. 27.00

