



Seebuebe-Menü

Chef-Menü

Vegetarisch

**Montag
20.März**

Gebratenes Felchenfilet
an flüssiger Kräuterbutter
serviert mit Petersilienkartoffeln
und Kräutertomate

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe

Schwedenbraten
(Schweinhals gefüllt mit Zwetschgen)
an Rotweinjus
serviert mit Röstikroketten
und Broccoli mit Mandeln

Tortellini
mit Spinat-Ricotta Füllung
an Tomaten Rahmsauce

Ovomaltinen Mousse mit Hüppe

**Dienstag
21.März**

Pochiertes Zanderfilet nach Zuger Art
(mit Kräuter-Weissweinsauce)
serviert mit Reis
und Vichy-Karotten

Rindsbouillon mit Ribeli

Mediterranes Lammragout
mit Crème fraîche
serviert mit Schupfnudeln
und gebratenen Zucchini

Waldpilz Risotto
mit Crème fraîche

Waldbeeren mit Sauerrahmglace

**Mittwoch
22.März**

Gebratenes Schollenfilet
im Kräutermantel
mit Tartarsauce
serviert mit Salzkartoffeln
und Kohlrabi-Karottengemüse à la crème

Gemüsecrèmesuppe

Kalbsschnitzel Piccata
mit Tomatensauce
serviert mit Weisswein Risotto
und Knackerbsen

Penne
mit Frischkäse Sauce
und Gemüstreifen

Apfelchüechli mit Vanillesauce

**Donnerstag
23.März**

Im Dapf gegartes Heilbuttfilet
an Safranrahmsauce
serviert mit Kartoffelgnocchi
und glasierten Kefen

Französische Zwiebelsuppe

Pouletschenkel Ragout
an roter Currysauce
serviert mit gebratenem Reis
und Gemüse

Gebratener Reis
mit Ei und Gemüse
an roter Currysauce

Panna Cotta mit Himbeersauce

**Freitag
24.März**

Lachsfilet mit Gemüstreifen
im Blätterteig gebacken
dazu Weissweinsauce
serviert mit Reis
und Blattspinat

Randencrèmesuppe

Rindsvoressen
mit Champignons, Speck und Croutons
serviert mit Kartoffelstock
und glasierten Bohnen

Ravioli
mit Maronifüllung
an leichter Rahmsauce
mit Kirschtomaten

Zwetschgenkuchen mit Rahm

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

Paniertes Schweinsschnitzel
Fr. 29.00

