



Seebuebe-Menü

Chef-Menü

Vegetarisch

**Montag
06.Mai**

Pochiertes Zanderfilet
mit tomatierter Weissweinsauce
serviert mit Sesamreis
und glasierten Zuckerschoten

Gemüsecrèmesuppe mit Croûtons

Gebratenes Schweinssteak
mit Rotweinjus
serviert mit gebratenen Frühlingkartoffeln
und Blumenkohl à la crème

Brownie mit einer Kugel Joghurtglace

Variation
von gefüllten Teigtaschen
mit Tomatensauce

**Dienstag
07.Mai**

Im Bierteig gebackene Felchenfilets
mit Tartarsauce
serviert mit Salzkartoffeln
und Blattspinat

Rindsbouillon mit Backerbsen

Voressen vom Rind
mit Crème fraîche
serviert mit gebratenen Knöpfli
und Bohnen

Panna-Cotta mit Heidelbeersauce

Spinat-Ricotta Tortellini
an einer Schnittlauchrahmsauce
und Kirschtomaten

**Mittwoch
08.Mai**

Pochiertes Steinbeisserfilet
an Dillrahmsauce
serviert mit Schupfnudeln
und gebratenen Zucchini

Blumenkohlsuppe mit Rahm

Gebratene Perlhuhnbrust
an Thymianrahmsauce
serviert mit Tagliatelle
und Pestotomate

Eine Kugel Mangosorbet mit Kiwiwürfeli

Gebratene Schupfnudeln
mit Waldpilzrahmsauce
und Crème fraîche

**Donnerstag
09.Mai**

Gebratene Lachstranché
Kräuteröl napiert
serviert mit Kohlrabi-Erbsengemüse
à la crème und Salzkartoffeln

Broccolicrèmesuppe mit Mandeln

Glasierte Kalbshaxe
an seiner Sauce
serviert mit Weissweinisotto
und Vichy-Karotten

Zwetschgenkuchen mit Rahm und Hüppe

Weissweinisotto
mit gebackenen Champignons und Rucola

**Freitag
10.Mai**

Im Dampf gegartes Heilbuttfilet
mit Safranrahmsauce
serviert mit Pilwareis
und glasierten Kefen

Gemüsebouillon mit Trüffelteigtaschen

Mit Calvados marnierter Trutenbrustbraten
an Rotweinjus
serviert mit Farfalle
und Peperonigemüse

Erdbeer-Minzsalat mit Vanilleglace

Farfalle-Pasta
mit Bärlauchpesto
und Cherrytomaten

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

Rinds-Meatballs mit sweet and sour Sauce
Fr. 27.00

