



Seebuebe-Menü

Chef-Menü

Vegetarisch

**Montag
13.Mai**

Gebratenes Zanderfilet
mit flüssiger Kräuterbutter
serviert mit Salzkartoffeln
und Rahmlauch

Rüebli-Ingwersuppe mit Rahm

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art
serviert mit Tagliatelle
und Broccoli mit Mandeln

Tortellonis
gefüllt mit Spinat und Ricotta
an pikanter Tomatensauce

Karamellierter Apfelkuchen mit Vanillesauce

**Dienstag
14.Mai**

Pochiertes Wolfsbarchilet
mit Dillrahmsauce
serviert mit Reis
und Blattspinat

Rindsbouillon mit Mezzi-Tubetti

Gebratenes Schweinssteak
mit Rotweinjus
serviert mit Bratkartoffeln
und Kräutertomate

Ravioli
gefüllt mit 5 Käsesorten
an Schnittlauchrahmsauce

Eine Kugel Vanilleglace mit Himbeerkompott

**Mittwoch
15.Mai**

Victoriabarschilet
mit Kräuterkruste überbacken
an Weissweinhrahmsauce
serviert mit Schwarzwurzeln à la crème
und Petersilienkartoffeln

Grüne Spargelcrèmesuppe

Geschnetzeltes von der Trutenbrust
mit Champignonrahmsauce
serviert mit Fusilli
und Vichy-Karotten

Gorgonzolarisotto
mit Rucola

Erdbeermousse mit Knuspergebäck

**Donnerstag
16.Mai**

Im Bierteig gebackene Rotbarschfilets
mit Tartarsauce
serviert mit Salzkartoffeln
und gebratenen Zucchini

Spinatcrèmesuppe mit Feta

Saltimbocca vom Schwein
an Tomatensauce
serviert mit Weissweinisotto
und glasierten Knackerbsen

Äplermagronen
mit Zwiebelschnitze

Zwetschgenwähe mit Rahm

**Freitag
17.Mai**

Gebratenes Saiblingsfilet
mit Dillrahmsauce
serviert mit Schupfnudeln
und Blumenkohl mit Brösel

Bouillon mit Eierstich

Rindsvoessen Grossmutter Art
an Rotweinjus
serviert mit Kartoffelstock
und Vichy-Karotten

Gebratener Reis
mit Ei und Gemüse
mit Mini-Frühlingsrollen

Panna-Cotta mit Mangosauce

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

Pouletbrustschnitzel mit Kräuterbutter
Fr. 27.00

