



**Seebuebe-Menü**

**Chef-Menü**

**Vegetarisch**

**Montag  
11.März**

**Pochiertes Zanderfilet**  
mit tomatisierter Weisswein-Kräutersauce  
serviert mit Reis  
und Broccoli mit Mandeln  
\*\*\*

Spinatcremesuppe mit Feta  
\*\*\*  
**Geschnetzeltes vom Rind**  
mit Rotweinjus und Perlzwiebeln  
serviert mit Tagliatelle  
und Bohnen  
\*\*\*  
Fruchtsalat mit Traubensorbet  
\*\*\*

**Pastaspitzen mit Bündner Bergkäse**  
an leichter Rahmsauce mit Rucola  
\*\*\*

**Dienstag  
12.März**

**Gebratenes Hechtfilet**  
mit flüssiger Kräuterbutter  
serviert mit Petersilienkartoffeln  
und Blattspinat  
\*\*\*

Curry-Bananensuppe  
\*\*\*  
**Gebratenes Schweinssteak**  
mit Tomaten und Raclettkäse überbacken  
serviert mit Kräuterrisotto  
und ZucchiniGemüse  
\*\*\*  
Apfelwähe mit Rahm  
\*\*\*

**Kräuterrisotto**  
mit gebackenen Linsen-Quinoaballs  
\*\*\*

**Mittwoch  
13.März**

**Im Dampf gegartes Wolfsbarschfilet**  
mit Weisswein-Kräutersauce  
serviert mit Wildreis  
und glasierten Knackererbsen  
\*\*\*

Rinds-Consommés mit Ochenschwanzfleisch  
\*\*\*  
**Maispouardenbrust**  
mit Flügelknochen und Schnittlauchrahmsauce  
serviert mit Tagliolini  
und Peperonigemüse  
\*\*\*

**Dreifarbige Tortelloni**  
gefüllt mit Spinat und Ricotta  
an pikanter Tomatenrahmsauce  
\*\*\*

Ananas-Panna-Cotta mit Kiwiwürfeli  
\*\*\*

**Donnerstag  
14.März**

**Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet**  
mit Rotweibutter  
serviert mit Salzkartoffeln  
mit Rahmlauch  
\*\*\*

Balsamico-Linsensuppe mit Crème-fraîche  
\*\*\*  
**Cremiges Kalbsvoessen mit Champignons**  
serviert mit Schupfnudeln  
und Vichy-Karotten  
\*\*\*  
Waldbeerkompott mit Joghurtglace  
\*\*\*

**Gebratener Reis**  
mit Ei und Gemüse  
dazu mini Frühlingsrollen  
\*\*\*

**Freitag  
15.März**

**Gebratene Eglifiletspitzen  
Zürcher Art**  
mit Gemüsestreifen  
und Kräuter-Weissweinsauce  
serviert mit Basmatireis und Blattspinat  
\*\*\*

Pastinackencremesuppe  
\*\*\*  
**Geschmorte Schweinshaxen**  
mit seiner Sauce und Brotcroûtons  
serviert mit Bratkartoffeln  
und Blumenkohl à la crème  
\*\*\*  
Bananen-Schokoladenkuchen mit kalter Vanillesauce  
\*\*\*

**Spaghetti al arrabiata**  
und Parmesan  
\*\*\*

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. 27.00

