



Seebuebe-Menü

Chef-Menü

Vegetarisch

**Montag
15.April**

Im Bierteig gebackene Felchenfilets
mit Tartarsauce
serviert mit Salzkartoffeln
und Blattspinat

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe

Geschnetzeltes vom Rind
mit Rotweinjus und Perzwiebeln
serviert mit Farfalle
und überbackener Kräutertomate

Heidelbeerkompott mit Joghurtglace

Cannelloni
gefüllt mit Tomaten und Mozzarella
an Tomatenrahmsauce und
mit Feta überbacken

**Dienstag
16.April**

Gebratenes St. Petersfischfilet
mit Kräuterbutter
serviert auf Rahmlauch
dazu Schlupfnudeln

Rindsbouillon
und Teigtaschen mit Rohschinken gefüllt

Pouletbrust
mit Kräuterfrischkäse gefüllt
an Zitronenrahmsauce
serviert mit Reis
und Zucchini mit Trockentomaten

Grossmutter's gebrannte Creme mit Rahm und Hüppe

Gebratener Reis
mit Ei und Gemüse
serviert mit Frühlingsrollen

**Mittwoch
17.April**

Gebratene Lachstranche
mit Soja-Sesamsauce
serviert mit Basmatireis
und glasierten Zuckerschoten

Rüebli-Ingwercrèmesuppe mit Rahm

Kalbsgeschnetzeltes
nach Zürcher Art
serviert mit Tagliatelle
und Vichy-Karotten

Himbeer Panna-Cotta mit Knuspergebäck

Penne
all' arrabbiata
und Parmesan

**Donnerstag
18.April**

Lachsforellenfilet
in Dampf gegart
an Dillrahmsauce
serviert mit Salzkartoffeln

Spinatcrèmesuppe mit Feta

Im Ofen glasierte Kalbsbrustschnitte
mit seiner Sauce und Champignons
serviert mit Weissweinsotto
und Broccoli mit Mandeln

Rüeblikuchen mit Zitronenglasur

Weissweinsotto
mit Gorgonzola und Rucola

**Freitag
19.April**

Karfreitagsmenü

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

