



Seebuebe-Menü

Chef-Menü

Vegetarisch

**Montag
07. Januar**

Pochiertes Zanderfilet
an Dillrahmsauce
serviert mit Sesamreis
und gebratenen Zucchini

Gemüsecrèmesuppe mit Rahm

Gebratenes Schweinssteak
an Rotweinjus
serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln
und Blumenkohl à la crème

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Variation von gefüllten Teigtaschen
an Tomatensauce

**Dienstag
08. Januar**

Gebratenes Felchenfilet
mit Kräuterbutter
angerichtet auf Rahmspinat
mit Salzkartoffeln

Rindsbouillon mit Ochschwanzfleisch

Rindsgeschnetzeltes
an Rotweinjus mit Perlwiebeln
serviert mit Rahmpolenta
und Bohnen

Panna-Cotta mit eingelegten Sauerkirschen

Kleine Salzkartoffeln
mit Rahmspinat
und Spiegelei

**Mittwoch
09. Januar**

Im Dampf gegartes Lachsforellenfilet
an Weissweinsauce
serviert mit Schupfnudeln
und überbackenem Fenchel

Schwarzwurzelcrèmesuppe

Gebratene Maispouardenbrust
mit einer Schnittlauchrahmsauce
serviert mit Penne
und gebratenen Peperonis

Vermicelles mit Meringues und Rahm

Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen
an einer Gorgonzolarahmsauce

**Donnerstag
10. Januar**

Gebratene Black-Tiger Crevetten
an roter Currysauce
serviert mit Basmatireis
und glasierten Kefen

Tomatierte Gemüsebouillon mit Ribeli

Geschnetzeltes von der Kalbsleber
mit Zwiebeln und Kräutern
serviert mit Bäckerinnenkartoffeln
und glasierten Karotten

Schwarzwälder Kirschtorte

Ggemüseburger
mit Tomatensauce
und Blattspinat

**Freitag
11. Januar**

Pochiertes Heilbuttfilet
an Safranrahmsauce
serviert mit Gnocchi
und glasierten Knackerbsen

Kokos-Ingwer-Rüeblicrèmesuppe

Schweinschnitzel Saltimbocca
an einer Tomatensauce
serviert mit Tagliatelle
und Broccoli mit Mandeln

Zimt mousse mit Rahm und Hüppe

Kräuterrisotto
mit Käse gefüllten
Rösti-Kugeln

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

