



**Seebuebe-Menü**

**Chef-Menü**

**Vegetarisch**

**Montag  
03.Dezember**

**Pochiertes Zanderfilet**  
an Hummerbutter-Weissweinsauce  
serviert mit Reis  
und glasierten Zuckerschoten  
\*\*\*

Lauchcrèmesuppe  
\*\*\*

**Gebratenes Schweinssteak**  
an Rotweinjus  
serviert mit Bratkartoffeln  
und Kräutertomaten  
\*\*\*

**Farfalle mit rotem Pesto**  
und Rucola  
\*\*\*

Mocca-Kardamomglacé mit Meringues  
\*\*\*

**Dienstag  
04.Dezember**

**Gebratenes Felchenfilet**  
mit Kräuterbutter  
serviert mit tomatierten Schwarzwurzeln  
und Petersilienkartoffeln  
\*\*\*

Rindsbouillon mit Fideli  
\*\*\*

**Weisses Kalbsvoressen**  
mit kleinem Gemüse  
serviert mit Knöpfli  
und glasiertem Rosenkohl  
\*\*\*

**Mezzelune**  
gefüllt mit Steinpilzen und Champignons  
an Käserahmsauce  
\*\*\*

Karamellisierter Ananaskuchen mit Rahm  
\*\*\*

**Mittwoch  
05.Dezember**

**Buntbarschfilet mit Kräuterkruste**  
an Weissweinsauce  
serviert mit Schupfnudeln  
und Blattspinat  
\*\*\*

Spinatcrèmesuppe mit Feta  
\*\*\*

**Im Ofen glasierte Kalbsbrustschnitte**  
an seiner Sauce und Champignons  
serviert mit Rahmpolenta  
und glasierten Karotten  
\*\*\*

**Kürbis-Risotto**  
mit Crème fraîche  
\*\*\*

Cassismousse mit Hüppe  
\*\*\*

**Donnerstag  
06.Dezember**

**Gebratene Lachstranche**  
mit Soja-Sesamglasur  
serviert mit Reis  
und glasierten Kefen  
\*\*\*

Rote Peperonisuppe mit Crème fraîche  
\*\*\*

**Gebratene Wildschwein-Medaillons**  
an grüner Pfeffersauce  
serviert mit Tagliatelle  
und Broccoli mit Mandeln  
\*\*\*

**Spaghetti**  
mit pikanter Tomatensauce  
und Parmesanspäne  
\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
\*\*\*

**Freitag  
07.Dezember**

**Pochiertes Steinbeisserfilet**  
an Safranrahmsauce  
serviert mit Kartoffelgnocchi  
und Vichy-Karotten  
\*\*\*

Geflügelcrèmesuppe mit Croûtons  
\*\*\*

**Im Ofen gebratenes Pouletschenkelsteakli**  
an Schnittlauchrahmsauce  
serviert mit grünen Nudeln  
und Peperonigemüse  
\*\*\*

**Tortelloni**  
gefüllt mit vier Käsesorten  
an Tomatensauce  
\*\*\*

Im Rotwein eingelegte Pflaumen mit Joghurtglacé  
\*\*\*

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

