



**Seebuebe-Menü**

**Chef-Menü**

**Vegetarisch**

**Montag  
11. Februar**

**Zanderfilet im Dampf gegart**  
an Dillrahmsauce  
serviert mit Basmatireis  
und glasierten Karotten  
\*\*\*

Schwarzwurzelcrèmesuppe  
\*\*\*  
**Kalbsgeschnetzeltes**  
an einer Champignonrahmsauce  
serviert mit Tagliatelle  
und grünen Bohnen  
\*\*\*  
Fruchtsalat mit Grapefruitsorbet  
\*\*\*

**Crémige Rahmpolenta**  
an einer Tomatensauce und Spiegelei  
\*\*\*

**Dienstag  
12. Februar**

**Gebratenes Goldforellenfilet**  
mit Mandelbutter  
serviert mit Salzkartoffeln  
und Knackerbsen  
\*\*\*

Kürbiscrèmesuppe  
\*\*\*  
**Gebratener Rindshuftspieß**  
an Pfeffersauce  
serviert mit Bramata-Polenta  
und Kräutertomate  
\*\*\*  
Schwarzwälder Torte  
\*\*\*

**Käsehörnli**  
mit Zwiebelschwitze  
\*\*\*

**Mittwoch  
13. Februar**

**Eglifiletspitzen nach Zürcher Art**  
serviert mit Reis  
und Lauchgemüse  
\*\*\*

Bündner Gerstensuppe  
\*\*\*  
**Schweinsschnitzel Piccata à la Milanese**  
an einer Tomatensauce  
serviert mit Spaghetti  
und Broccoli mit Mandeln  
\*\*\*  
Crème Caramel mit Früchten garniert  
\*\*\*

**Gemüserösti**  
überbacken mit Raclettekäse  
\*\*\*

**Donnerstag  
14. Februar**

**Felchen gebraten**  
mit Kräuterbutter  
serviert mit Schupfnudeln  
und Rahmwirsing  
\*\*\*

Gemüsesuppe Bauernart mit Knoblauchbrot  
\*\*\*  
**Geschnetzeltes von der Kalbsleber**  
mit Kräuter und Zwiebeln  
serviert mit Bäckerinnenkartoffeln  
und glasierten Karotten  
\*\*\*  
Panna Cotta mit Sauerkirschen  
\*\*\*

**Crémiger Pilzrisotto**  
mit Mascarpone  
\*\*\*

**Freitag  
15. Februar**

**Gedämpftes St. Peterfischfilet**  
mit flüssiger Zitronen-Kapernbutter  
serviert mit Petersilienkartoffeln  
und Blattspinat  
\*\*\*

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe mit Croûtons  
\*\*\*  
**Rindsvoressen mit Champignons**  
Speck und Croûtons  
serviert mit Tagliatelle  
und Blumenkohl polnische Art  
\*\*\*  
Kaffeemousse mit Schoggichips  
\*\*\*

**Äplermagronen**  
mit gerösteten Zwiebeln  
und Apfelmus  
\*\*\*

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**

Pouletbrust mit Kräuterbutter  
Fr. 27.00

