

MENU VON MONTAG 18. AUGUST – SONNTAG 24. AUGUST 2025

MONTAG, 18. AUGUST

Gemüserahmsuppe mit Curry und Mandeln



Gransole mit Erbsen und Minze
auf Radicchio und Sauerrahm



Geschmorter Wirz mit Randen
Rindfleisch und Pfeffersauce
Reis



Vanille Glace mit warmen Sauerkirschen



DIENSTAG, 19. AUGUST

Gazpacho



Frittata mit Chorizo und Balsamico



Cordon Bleu vom Schwein
mit Rosmarin – Kartoffeln
Fenchel und Tomaten



Tarte mit karamellisierten Aprikosen



DONNERSTAG, 21. AUGUST

Tomaten mit Mozzarella



Cremesuppe mit weissem Blumenkohl
und gerösteten Roggenbrot



Kalbsgeschnetzeltes
mit Morcheln im Rahm

Bandnudeln

Rübli



Bananencreme



MITTWOCH, 20. AUGUST

Salatteller



Fondue Chinoise

feine Saucen und frische Früchte

Pommes Frites



Sorbet



FREITAG, 22. AUGUST

Auberginen Tatar mit confiertem Eigelb



Gemüsebouillon mit Kräuteromelette



Gebatene Peperoni
mit Poulet und Scampi

Limonen - Risotto



Tiramisu



SAMSTAG, 23. AUGUST

Salat von Randen, Rettich und Siedfleisch



Kartoffel- Rahmsuppe
mit sautierten Champignons



gebratenes Lammrücken Steak
mit Pesto

Gnocchi

Ratatouille



Crèmeschnitte mit frischen Beeren



SONNTAG, 24. AUGUST

Zucchini Carpaccio mit Tomatenpesto und Sbrinz



Mais – Crèmesuppe mit Buttercroutons



Gegrillter Entenbrust
mit Sherrysauce

Kartoffelstock

Butterlinsen und Kefen



Kiwi – Kaktusfeige – Smoothie mit Erdbeersorbet

