



LES PLATS DU JOUR Donnerstag, 05. Dezember 2024

Menü 1 27
Rettichsalat mit Senf-Joghurtdressing ✘
oder
Provenzalische Gemüsesuppe ✘
—
Glasierte Kalbsbrust
Champignonrahmsauce
Spätzle und Apfelrotkohl

Menü 2 23
Rettichsalat mit Senf-Joghurtdressing ✘
oder
Provenzalische Gemüsesuppe ✘
—
Linguine
pikante Honigsauce
Pilze und geröstete Cashewkerne

Menü 3 27
Rettichsalat mit Senf-Joghurtdressing
oder
Provenzalische Gemüsesuppe ✘
—
Gebratenes Lachsforellenfilet (NOR)
Kräuter-Eibutter
Petersilienkartoffeln und Kefen

Les Entrées 7
Rettichsalat mit Senf-Joghurtdressing ✘
oder
Provenzalische Gemüsesuppe ✘
—
Hirschrückencarpaccio ✘ 26
gehobelter Parmesan, Pinienkerne
Brombeervinaigrette

Les Plats Principaux
« Ayurvedisches Kitchari » 31
Basmatireis, Linsen und Blattspinat
In würziger Sauce

—
Kalbsbratwürstli 26
Dijonsensauce
gebratene Kartoffeln und Rüebl

—
Rindsfiletwürfel «Stroganoff» 49
Peperoni, Champignons, Randen
Essiggurken und Spätzle

—
Hirschrückenmedaillons (D/A) 51
rosa gebraten
Trüffeljus, Spätzle und Gemüse

—
Gebratenes Eglifilet 43
zerlassene Butter, Mandeln
Petersilienkartoffeln und Blattspinat

—
„Pas de dessert“ 6
Kleine süsse Überraschung für den Gluscht

2-Gang
Business Lunch

Blattsalate
Feigen und Mandarinschnitze
Brombeervinaigrette

Rosa gebratene Reh- und Hirschstreifen (D/A)
Traubensauce
Spätzle, Apfelrotkohl und Marroni

oder
Gebratenes Doradenfilet (GR)
Kürbis-Traubenragoût
Weissweinsrisotto und Romanesco

Business Lunch mit Fleisch 55
Business Lunch mit Fisch 54

vegetarisch ✘

Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt
vegan ✘

glutenfrei ✘

laktosefrei ✘