

MITTAGS-MENUS

Montag, 23 Januar 2023

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine
Steinpilzcreme mit Gemüsestreifen oder ein kleiner
Caprese-Salat mit Pinienkernen an Toskana-Dressing



VEGI-HUUS-BURGER

mit Blumenkohl-Käse-Patty
süss-saurem Ananas-Chutney | Rucola
rotes Zwiebelconfit | Pommes-Frites

21.-



SCHWEINS-DUETT

gebratenes Filet und kross gebratener Bauch
Rotwein-Perlzwiebeljus | Erbsen-Minzpüree
knusprige Kartoffelkrapfen

26.-



RINDSFILET-WÜRFEL "SAIGON"

kurz in Sesamöl gebraten | Honig-Sojasauce
gebratener Broccoli | Karotten- & Sojasprossen
gesalzene Erdnüsse | Tagliatelle

39.-



MOULES ET FRITES

Holländische Miesmuscheln | im Topf serviert
Weisswein-Knoblauchsud | Wurzelgemüse
Pommes-Frites

36.-



KALBS-TATAR "PÉRIGORD"

an Trüffelessenzen | eingelegte Portwein-Feige
Wildkräuter | Walnuss | Toast + Butter

38.-



MITTAGS-MENUS

Dienstag, 24. Januar 2023

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine
Steinpilzcreme mit Gemüsestreifen oder ein kleiner
Caprese-Salat mit Pinienkernen an Toskana-Dressing



VEGI-HUUS-BURGER

mit Blumenkohl-Käse-Patty
süss-saurem Ananas-Chutney | Rucola
rotes Zwiebelconfit | Pommes-Frites

21.-



SCHWEINS-DUETT

gebratenes Filet und kross gebratener Bauch
Rotwein-Perlzwiebeljus | Erbsen-Minzpüree
knusprige Kartoffelkrapfen

26.-



RINDSFILET-WÜRFEL "SAIGON"

kurz in Sesamöl gebraten | Honig-Sojasauce
gebratener Broccoli | Karotten- & Sojasprossen
gesalzene Erdnüsse | Tagliatelle

39.-



BOUILLABAISSE "DELUXE"

Edelfischsuppe | Egli, Lachs und Crevetten
Safran Zucciniwürfel | Rispen-tomate | Baguette
Sauce-Rouille

38.-



BÜFFEL-TATAR "TENNESSEE"

mit Jack Daniel's Old Nr. 7 verfeinert
im Buchenholz-Rauch serviert
frittierte Zwiebelringe

46.-




MITTAGS-MENUS

Mittwoch, 25. Januar 2023

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine
Blumenkohlcreme mit Vanille verfeinert oder
ein kleiner **Nüsslisalat** mit
gehacktem Ei & gebratenen Speckwürfel



FREGOLA "SARDA" (SARDINISCHE NUDELART) 
an Tomatensugo | Krautstiel- & gebratene
Kräuterseitlinge | mariniertes Rucola | Bio-Onsen-Ei
21.-



UNGARISCHES-RINDSGULASCH
klassisch in Paprikasauce zubereitet
mit Portwein verfeinert | Peperoni | Wurzelgemüse
Kräuter-Tagliatelle
26.-



RINDSFILET-WÜRFEL "SAIGON"
kurz in Sesamöl gebraten | Honig-Sojasauce
gebratener Broccoli | Karotten- & Sojasprossen
gesalzene Erdnüsse | Tagliatelle
39.-



ZÜRISSEE-EGLIFILET
im Champagnerteig | goldbraun frittiert | Tatarsauce
Kräuter-Salzkartoffeln | Zitronenhälfte
42.-



RINDS-TATAR "DÄNISCHE ART"
kurz in Butter gebraten | auf Butter-Toast serviert
frisch geraffelter Meerrettich
36.-




MITTAGS-MENUS

Donnerstag, 26. Januar 2023

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine
Blumenkohlcreme mit Vanille verfeinert oder
ein kleiner **Nüsslisalat** mit
gehacktem Ei & gebratenen Speckwürfel



FREGOLA "SARDA" (SARDINISCHE NUDELART) 
an Tomatensugo | Krautstiel- & gebratene
Kräuterseitlinge | mariniertes Rucola | Bio-Onsen-Ei
21.-



UNGARISCHES-RINDSGULASCH
klassisch in Paprikasauce zubereitet
mit Portwein verfeinert | Peperoni | Wurzelgemüse
Kräuter-Tagliatelle
26.-



RINDSFILET-WÜRFEL "SAIGON"
kurz in Sesamöl gebraten | Honig-Sojasauce
gebratener Broccoli | Karotten- & Sojasprossen
gesalzene Erdnüsse | Tagliatelle
39.-



MOULES ET FRITES
Holländische Miesmuscheln | im Topf serviert
Weisswein-Knoblauchsud | Wurzelgemüse
Pommes-Frites
36.-



KALBS-TATAR "PÉRIGORD"
an Trüffelessenzen | eingelegte Portwein-Feige
Wildkräuter | Walnuss | Toast + Butter
38.-



MITTAGS-MENUS

Freitag, 27. Januar 2023

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine
rassige **Zwiebelsuppe** mit Salbei und Croûtons oder
ein kleiner **Wildkräutersalat** mit Kernen
an French-Dressing



GEMÜSE-LASAGNE

hausgemacht nach Grossmutter's Rezept
Wurzelgemüse | Cremesauce
mit Bergkäse im Ofen gebacken | Sprossen

21.-



LACHSFILET

in Weisswein pochiert | Vermouthsauce
junger Blattspinat mit Knoblauch & Schalotten
Kartoffel-Rauchfisch-Brandade

26.-



RINDSFILET-WÜRFEL "SAIGON"

kurz in Sesamöl gebraten | Honig-Sojasauce
gebratener Broccoli | Karotten- & Sojasprossen
gesalzene Erdnüsse | Tagliatelle

39.-



COQ AU VIN

Huhn-Ragout im Topf serviert
an Salbei-Burgundersauce | Champignons | Speck
Honig-Karotten | Kartoffel-Gnocchi

36.-



RINDS-TATAR "CAFÉ DE PARIS"

mit Armagnac verfeinert | überbacken mit Café de
Paris-Butter | Pommes-Frites

38.-

