

30. SEPTEMBER BIS 4. OKTOBER

TAGESMENU

- MO** Wildschweinragout
mit Kartoffelstock
oder
Gratinierte Pilz Ravioli
- DI** Poulet Schenkel
mit Soja-Honig Reis & Federkohl
oder
Gersotto
mit Rande
- MI** Ossobuco alla milanese
mit Mascarpone Polenta & Gremolata
oder
Linsen Parmentier
mit Spinat & Parmesan
- DO** Lammhaxe
mit Paprika & Couscous
oder
Vegetarische Cannelloni
mit Ricotta
- FR** Eglifilet
mit tournierten Kartoffeln, Erbsen Purée
& Limetten-Pfeffersauce
oder
Gnocchi
mit Rucola Pesto, Tomaten & Onsen Ei

DAILY SPECIAL

- MO** Boar ragout
with mashed potatoes
or
Gratinated mushroom ravioli
- TU** Chicken drummsticks
with soy honey rice & spring cabbage
or
Barley risotto
with beet root
- WE** Ossobuco alla milanese
with mascarpone polenta & gremolata
or
Lentil parmentier
with spinach & parmesan
- TH** Lambs shank
with bell pepper & couscous
or
Vegetarian cannelloni
with ricotta
- FR** Perch fillet
with turned potatoes, peas puree
& lime pepper sauce
or
Gnocchi
with rocket pesto, tomatoes & onsen egg

Tagesmenu inkl. Salat oder Tagessuppe, Dessert 35.-
Tagesmenu vegi inkl. Salat oder Tagessuppe, Dessert 30.-
Nur Hauptspeise 29.-, Nur vegetarische Hauptspeise* 24.-

Daily Special incl. salad or soup of the day, dessert 35.-
Daily Special vegi incl. salad or soup of the day, dessert 30.-
Main course only 29.-, Main course vegetarian only* 24.-