

Montag, 20. August 2018

Ruccolasalat mit getrockneten Tomaten 5.00
Fenchelcrèmesuppe 5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Chicken Nuggets Sweet and Sour
mit Basmatireis

Menu 2 Tagesteller CHF 20.00 / als Zweigang CHF 23.50

Schweinssaltimbocca mit Portweinjus
Polenta und Gemüse

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Falafel – Gebackene Kichererbsenbällchen
auf mediterranem Gemüse und Joghurtsauce 🌱

Dessert-Empfehlung

Crema Catalana

CHF 10.00

Dienstag, 21. August 2018

Karottensalat mit Rosinen 5.00
Eierschwämmlicrèmesuppe 5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Fleischkäse mit Senf
Bratkartoffeln (mit Speck und Frühlingsslauch)

Menu 2 Tagesteller CHF 20.00 / als Zweigang CHF 23.50

Poulet Satay –
Pouletoberschenkel mit Erdnussauce
Fried Noodles mit Sprossen und Broccoli

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Risotto mit Trüffelbrie und Karotten 🌱

Weine im Offenausschank

		pro dl	75 cl
St. Saphorin "La Foncette"	weiss, Waadt	7.50	52.50
Pinot Grigio	weiss, Italien	7.00	49.00
Chardonnay	weiss, Frankreich	6.00	42.00
Primitivo Falcetto	rot, Italien	6.50	45.50
Salice Salentino	rot, Italien	7.50	52.50
Speri Ripasso	rot, Italien	8.50	59.50

Empfehlung

Roastbeef-Teller mit Sauce Tartare

Essiggurken und Zwiebelringen

CHF 28.00

Beilage Pommes frites + CHF 5.00

Kleiner Salat + CHF 5.00

Mittwoch, 22. August 2018

Gurkensalat 5.00
Rindskraftbrühe mit Flädli 5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Schweinsgeschnetzeltes
mit Eierschwämmli rahmsauce und Nudeln

Menu 2 Tagesteller CHF 23.00 / als Zweigang CHF 26.50

Brasato mit Rotweinsauce
Kartoffelstock und glasierten Kohlraben

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Flammkuchen mit Crème Fraîche
Zwiebeln, Champignons und Schnittlauch 🌱

Donnerstag, 23. August 2018

Blattsalat mit Kernen und gehacktem Ei 5.00
Broccolicrèmesuppe 5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Walliser Rösti
mit Speck, Tomaten, Röstzwiebeln und Fontal-Käse

Menu 2 Tagesteller CHF 22.00 / als Zweigang CHF 25.50

Kalbsbrustschnitte Gremolata
mit Safranrisotto und confierten Cherry-Tomaten

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Spaghetti mit Eierschwämmli
Chili, Spinat und Grana Padano 🌱

Freitag, 24. August 2018

Red Coleslaw Salad 5.00
Minestrone 5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

„Polpetta di pollo al limone“
Poulet-Meatballs an Limonensauce
mit Gemüsewürfeln und Pasta

Menu 2 Tagesteller CHF 25.00 / als Zweigang CHF 28.50

Fischwürfel in grüner Currysauce
mit Mandelreis und Gemüse

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Schupfnudeln Calabrese
mit Peperonisauce, Hüttenkäse und Petersilie 🌱

Schön, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Jeannette & Martin Koller-Petermann und Mitarbeiter/innen

Die Information für die Fleischdeklaration finden Sie am Buffet. Allergene und wachstumsfördernde Stoffe können enthalten sein / Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt. / 🌱 vegetarisch 🚫 glutenfrei 🌱 vegan 🚫 laktosefrei

Herzlich willkommen im



Schön, Sie heute begrüßen zu dürfen. Jeannette & Martin Koller-Petermann und Mitarbeiter/innen

Vorspeisen / Suppen

Vorspeise	Portion
Grüner Salat  	8.50 13.50
Gemischter Salat  	10.50 16.50
Muriger Blattsalat   	12.50 19.50
mit gehacktem Ei, Radiesli, Frühlingszwiebeln	
Sommer Salat  	16.50 23.50
mit Feta, Wassermelone, Oliven und Holunderblüten – Limonen - Vinaigrette	
Sternensalat mit Belper Knolle  	16.50 23.50
Tomaten, Gurken, Blattsalate und Feigen-Senf dressing	
Couscous 	18.50 24.50
mit caramellisiertem Ziegenfrischkäse	
Cherrytomaten und Gemüsechips	
Rose von Rauchlachs, Avocadofächer	18.50 26.50
mit Sauerrahm, Limette, Kapern, Zwiebelringen und Toast	
„Cervelatsalat mal anders“	12.50 19.50
Cervelat-Carpaccio mit grober Senfmarinade	
Unsere Salatsaucen	
Feigen-Senf dressing   	
Französische Salatsauce  Italienische Salatsauce  	
Grüne Thaicurrysuppe mit Kokosnuss   	10.00
Tomatensuppe mit Hendricks-Gin  	12.50

Fitnesssteller / Burger

	Kleiner	Portion
Egliknusperli und bunte Salate	23.00	28.00
mit Tartarsauce		
Wienerschnitzel-Fitnesssteller	29.50	38.00
mit gemischten Salaten und Preiselbeeren		
Beef Burger		19.50
mit Käse oder Speck	+ je. 1.50	
Beilage Pommes Frites oder Alumettes	+ je. 5.00	
Beilage kleiner gemischter oder grüner Salat	+ je. 5.00	
„Tataren - Sommer“		
Rindstatar „Klassische Art“		34.50
mit Toast und Butter		
Rindstatar „Belper Art“		38.50
mit gehobelter Belper Knolle und Spiegelei		
Rindstatar „Surf & Turf“		39.50
mit Avocado, gebratenen Riesenkrevetten, Mangochutney		
„Eierschwämmli hämmer nämmli“		
Kalbsschnitzel mit Eierschwämmli rahmsauce	42.00	
Butternudeln und Gemüse		
„Pollo dal forno“		32.00
Im Ofen gebratene Pouletoberschenkelwürfeli		
Jus, Eierschwämmli ravioli, Cherry-Tomaten und Estragon		
Beilage Pommes frites oder Pommes allumettes	plus 5.00	
Portion gedünstete Eierschwämmli	plus 10.00	

Fisch

	Kleiner	Portion
Frutiger Eglifilets mit gerösteten Mandeln 		
Salzkartoffeln und Zitronenstern	36.00	44.00
Filets des Corégones à la vigneronne		39.00
Felchenfilets aus dem Neuenburgersee mit Trauben Chardonnay-Sauce und Lauchzwiebelrisotto		
Fleischlos		
Risotto Lenker Bleu  	23.00	28.00
Sämiger Risotto mit Lauchzwiebeln und Blauschimmelkäse aus Lenk		
Frühlingsrollen und bunte Salate 	17.50	22.00
Süss-Scharfe Chilisauce		
Sternen Klassiker		
Cordon bleu vom Greyerzer-Schwein		39.00
gefüllt mit Greyerzer, Beinschinken Pommes Alumettes und buntes Gemüse		
„Filet aux Poivres“		
Rindsfilet mit bunter Pfefferbutter	150 Gramm	43.50
Kartoffelbällchen und Gemüse		
Wiener Schnitzel		39.50
Kalbsschnitzel in Weissbrotbröseln gebacken, Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone		
Geschnetzelte Kalbsleber	32.50	39.50
Kräuter-Knoblauchsauce Rösti		
Kalbsgeschnetzelter Zürcher Art	32.50	39.50
an Champignonrahmsauce, dazu Rösti		