

Lunch für die Woche vom 20.02. - 24.02. 2012

Lunch for the week 20.02. - 24.02.2012

Elsässer Wurstsalat mit Emmentaler Käse

Salad made of strips of sausage, onions, gherkins and cheese

Blankett vom Kalb mit glasierten Karotten und in Butter geschwenkten Spätzle

White ragout of veal with glazed carrots and spaetzle

Oder/or

Gebratene Maispouardenbrust mit buntem Marktgemüse und Tagliatelle

Roasted chickenbeast with fresh vegetables and tagliatelle

Oder/or

Schweineschnitzel Wiener Art mit einem kleinen Tomaten-Salat, dazu Pommes Frites

Pork cutlet with a small tomato salad and french fries

Oder/or

Fisch-Kate-Ragout an Ingwer-Sauce und Mango-Chutney, dazu Couscous

Ragout of fish served with ginger-sauce, mango chutney and couscous

Oder/or

Hausgemachte Gnocchi à la Parisienne mit Cherry-Tomaten, Basilikum, Zwiebeln und Parmesan

Gnocchi à la parisienne with tomatoes, basil, onions and parmesan cheese

Apfel-Tarte-Tatin mit hausgemachtem Toblerone-Glace

Apple-pie-tatin with homemade toblerone ice cream

Preis pro Person CHF 25 als 2-Gang-Menü (Hauptgang und Vorspeise oder Dessert),
mit einem Softgetränk und einem Kaffee.

Preis pro Person CHF 33 als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang und Dessert),
mit einem Softgetränk und einem Kaffee.

Bei Vorlage der Rechnung an der Rezeption erstatten wir Ihnen die Kosten für die Tiefgarage.



Lunchzeit für Genießer.
Made by

