

Mittagsmenü

29. Juli – 04. August 2024

Preise werktags:

Tagesteller: sFr. 25.-- / Menu complet: sFr. 32.--

Preise sonn- und feiertags:

Tagesteller: sFr. 39.-- / Menu complet: sFr. 54.--

Tagesteller Vegi: sFr. 32.-- / Menu complet Vegi: sFr. 47.--

Montag, 29. Juli 2024

Tomatensuppe mit Pesto oder gemischter Salat

Soupe de tomate au pesto ou salade mêlée



**Cordon bleu vom Schwein an hausgemachtem Gewürzketchup
mit Kartoffel-Wedges und Buttergemüse**

Cordon bleu de porc avec ketchup aux épices maison,
wedges de pommes de terre et légumes au beurre

oder/ou

**Zucchini-Cordon bleu an hausgemachtem Gewürzketchup
mit Kartoffel-Wedges und Buttergemüse**

Cordon bleu de courgettes avec ketchup aux épices maison,
wedges de pommes de terre et légumes au beurre



Tageskuchen

Gâteau du jour

Dienstag, 30. Juli 2024

Ratatouille-Suppe mit Brötchen oder gemischter Salat

Soupe de ratatouille avec petit pain ou salade mêlée



**Pouletbrüstchen mit Kräutersauce
auf cremiger Bramata-Polenta und Gemüse**

Suprême de poularde à la sauce aux herbes
avec polenta bramata crémeuse et légumes

oder/ou

**Cremige vegetarische Lasagne mit geröstetem Gemüse
dazu Blattsalat und Cherrytomaten**

Lasagne végétarienne crémeuse avec légumes grillés
et laitue et tomates cerises



Tageskuchen

Gâteau du jour

Mittwoch, 31. Juli 2024

Lauchsuppe mit Croûtons oder gemischter Salat

Soupe de poireau avec croûtons ou salade mêlée



**Hacksteak auf Kartoffelpüree
mit Fenchel, Karotten, Zucchini und Senfsauce**

Steak haché sur purée de pommes de terre
avec fenouil, carottes, courgettes et sauce à la moutarde

oder/ou

**Süßkartoffel-Gnocchi mit Karottenperlen,
gegrilltem Gemüse und Pecorinoschaum**

Gnocchis de patates douces avec perles de carottes,
légumes grillés et mousse de Pecorino



Tageskuchen

Gâteau du jour

Donnerstag, 01. August 2024

Aprikosen-Tomatensuppe
Soupe d'abricot et de tomate



Trockenfleischtatar mit Walliser Aprikosen, Hüttenkäse und Roggenbrot
Tartare de viande séchée avec abricots du Valais, fromage cottage et pain de seigle



Lammgigot mit Berghonig glasiert, Tomaten nach Walliser Art an Roggenbrot und Maggikraut mit Duchesse-Kartoffeln
Gigot d'agneau glacé au miel de montagne, tomates à la valaisanne avec pain de seigle et l'herbe à Maggi et pommes duchesse

oder/ou

**Zanderfilet nach Thurgauer Art
Gemüsejulienne und Reis**
Filet de sandre à la thurgovienne
julienne de légumes et riz



Tageskuchen
Gâteau du jour

Freitag, 02. August 2024

Fenchelsuppe mit Crackers oder gemischter Salat
Soupe de fenouil avec crackers ou salade mêlée



Gebratenes Lachsfilet an Kerbelsauce mit Reis, Lauch, Karotten und Brokkoli
Filet de saumon sauté avec sauce cerfeuil avec riz, poireau, carottes et brocoli

oder/ou

Orientalisches Tajine mit Blumenkohl, Kichererbsen, Kefen, Zucchetti und Sultaninenreis
Tajine oriental avec chou fleur, pois chiches, pois mange-tout, zucchetti et riz aux raisins



Tageskuchen
Gâteau du jour

Samstag, 03. August 2024

Zwiebelsuppe mit Käsetoast oder gemischter Salat
Soupe aux oignons avec toast au fromage ou salade mêlée



Im Ofen gebratener Pouletschenkel an Estragonsauce, Fenchel-Kartoffeln, Zucchini und Brokkoli
Cuisse de poulet rôtie au four à la sauce à l'estragon, pommes de terre avec fenouil, courgettes et brocoli

oder/ou

Gebratene Süsskartoffeln mit schwarzen Chipotle Bohnen, Limetten-Joghurt-Topping und Tomatensalsa
Patates douces rôties avec haricots noirs chipotle, topping de yaourt au citron vert et salsa de tomates



Tageskuchen
Gâteau du jour

Sonntag, 04. August 2024

Gemüse Carpaccio mit Rucola und Fetakäse
Carpaccio de legumes avec roquet et fromage feta



Zucchinisuppe mit Frischkäse
Soupe de courgettes au fromage frais



Rindstournedos an Sauce béarnaise mit Duchesse Kartoffeln und Gemüsepfanne
Tournedos de bœuf à la sauce béarnaise avec pommes duchesse et poêlée de légumes

oder/ou

Garnele mit Knoblauch-Tagliatelle an Gemüsepfanne und frischen Kräutern
Crevette avec tagliatelles à l'ail sur poêlée de légumes et d'herbes fraîches



Tageskuchen
Gâteau du jour