

19. Februar bis 25. Februar 2018

Menus	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Mittag</b> Gr. Menu CHF 16.00 Kl. Menu CHF 12.00 Dessert CHF 3.00	Saisonsalat oder Minestrone Tagliatelle mit Rauchlachsstreifen und Gemüse Fasnachtsschenkeli	Saisonsalat oder Pastinakencreme- Suppe Schweins- geschnetztes „Süss-Sauer“ mit Ananas und Peperoni, Butterreis Mangoparfait mit Früchtesauce	Saisonsalat oder Pilzcremesuppe Waadtländer Saucisson mit Salzkartoffeln und Lauch Caramel Flan	Saisonsalat oder Sauerkrautsuppe Pouletschenkelsteak an Paprikasauce mit Gemüseebly Hausgemachtes Basler Lækkerlimousse	Saisonsalat oder Gemüsecremesuppe Gebratener Zander an Safransauce Ofenkartoffeln gebratene Zucchetti Hausgemachter Zitronencake	Saisonsalat oder Walliser Weissweinsuppe Kalbs Chipolata auf Rotweinrisotto Mocca Panna Cotta	Saisonsalat oder Bouillon mit Eierstich Rindsbraten mit Kartoffelstock und Marktgemüse Gr. Port. CHF 23.00 Kl. Port. CHF 18.00 Kirschenkompott mit Rahm
<b>Mittag ohne Fleisch</b> Gr. Menu CHF 16.00 Kl. Menu CHF 12.00 Dessert CHF 3.00	Saisonsalat oder Minestrone Tagliatelle mit Lauch und Tomaten an Parmesansauce Fasnachtsschenkeli	Saisonsalat oder Pastinakencreme- Suppe Tofugeschnetztes «Süss-Sauer» mit Ananas und Peperoni, Butterreis Mangoparfait mit Früchtesauce	Saisonsalat oder Pilzcremesuppe Kartoffelgratin mit Gemüse und Käse Caramel Flan	Saisonsalat oder Sauerkrautsuppe Ravioli mit Gemüsefüllung an Tomatensauce Hausgemachtes Basler Lækkerlimousse	Saisonsalat oder Gemüsecremesuppe Mediterraner Gemüsestrudel auf rassisger Peperonisauce Hausgemachter Zitronencake	Saisonsalat oder Walliser Weissweinsuppe Gemüserisotto mit Lauchstroh Mocca Panna Cotta	Saisonsalat oder Gemüsebouillon mit Eierstich Pochierte Eier auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise und Hirsotto Gr. Port. CHF 19.00 Kl. Port. CHF 16.00 Kirschenkompott mit Rahm

Wochenhit CHF 24.00

Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu mit Pommes frites und Gemüsebouquet