

„Wir freuen uns sind Sie da...“

Kathrin und Lea im Service, Karsten und Yannick in der Küche

Antonia und Lili als stille Helferinnen, Sonja Geschäftsführerin

EINSTIEG

Karotten – Ingwersuppe

Bunter Blattsalat mit Gemüse

TAGESTELLER

20

Glasierter Kalbsbrustbraten

Kartoffelpüree, Kohlrabi

VEGI

18

Jasminreiskugeln Orientalisch gewürzt

Buntes Gemüse mit Bio Linsen

TAGESFISCH

29

Gebatener Winterkabeljau

Brokkolicreme, Brokkoli, Mandeln

TAGESDESSERT

6

Birnenhalbgefrorenes, warme Schokoladensauce

ZUM GLUSCHT

8

Kaffee oder Espresso mit kleiner Dessert Überraschung

Das LEBEN ist kein Problem, das es zu lösen, sondern eine
Wirklichkeit, die es zu erfahren gilt...

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.,
Fleisch & Felchen Schweiz, Kabeljau Nordatlantik MSC

Mittagsmenu Freitag 13. März 2020

Gebratenes Felchenfilet Orangen-Fenchelsalat

Rosa gegartes und geräuchertes Schweinefilet
Salzkartoffeln, Rahmsauerkraut

Birnenparfait, marinierte Birnen, warme Schokoladensauce

Menu 3 Gang	47
Menu 2 Gang	42

KLASSIKER 35

Cordon- Bleu- Rolle mit Speck und gereiftem Käse

Knusprige Pommes Frites, Gemüse vom Feld

RINDSTATAR PLATANENHOF 37

Eingelegtes Gemüse, geröstetes Aemmebeck Brot

ERFRISCHUNGEN

Hausgemachter Eistee 3 dl. / 5dl.

Grün-Kräuter, Rot Früchte 4 5

Apfelschorle

Vom Bauernhof vis a vis

Für AllergikerInnen und Intoleranzen können die Menus angepasst werden.
Wir informieren Sie gerne.

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.,
Fleisch & Felchen Schweiz, Kabeljau Nordatlantik MSC