Freitag 11. Oktober

Tagesmenü

Bunter Blattsalat
* * * * *
«Alaska Seelachs-Filet»
frische Seelachs-Filets «nach Portugiesischer Art» aus der
Pfanne mit gedünsteten Paprika und Zwiebeln napiert
serviert mit Zucchini und Butter-Reis
20.00

Angebot 1

Bunter Blattsalat
* * * * *
Rustico Ravioli «alla Zucca» (vegi)
in Butter sautierte Ravioli mit einer cremig-stückigen Füllung
aus Kürbis und Ricotta auf feiner sämiger Rahm-
Sauce und Parmesan garniert
24.00

Angebote 2

Bunter Blattsalat
* * * * *
Pfeffer nach «Art des Hauses»
hausgebeizte Hirsch-Schulter-Würfeln (frisch EU) zart geschmort
an kräftiger Rotweinsauce serviert mit Rotkraut, Preiselbeer-
Birne, glasierte Marroni und frischen Butter-Spätzli
30.00

«Bouillabaisse»
klassische mediterrane Fischsuppe aus Marseille
mit Sauce Rouille und getoastetem Baguette
16.00

«Kürbiscrèmesuppe» (vegi)
delikate hausgemachte frische Kürbis-Crèmesuppe
mit gerösteten Mandelsplittern
12.50

«Tomatencrèmesuppe» (vegi)
hausgemachte frische rassige Tomaten Cremesuppe
mit Mango und Kokosmilch verfeinert
12.50

«Schoggikuchen»
hausgemachter lauwarmer, luftiger Schoggikuchen
mit Vanille-Eis und Rahm
11.00

«Zvieri-Plättli»
Zvieri-Plättli mit Bresaola (Mostbröckli), Rohschinken,
Salami Nostrano, Käse und Bauern-Baguette
23.00