

22.12 - 28.12	Klassik	Spezialitäten	Wochenhit	Abendessen warm	Abendessen kalt	Deklaration
<b>Montag</b> <b>22.12</b>	Geschmorte Kalbshaxe mit Rahmwirsing und Safranrisotto	<b>Salatbuffet / Tagessuppe</b> Lammrückenfilet mit schwarzer Olivenkruste, Griessgnocchi Zucchettiwürfel und Pesto Schaum <b>Gemischte Glace mit Rahm</b>	Crépes gefüllt mit Weissbohnen-Purée an leichter Petersiliensauce	Griessbrei mit Aprikosenkompott	Rindstartar mit Kapern und Toast	Lamm Frankreich
<b>Dienstag</b> <b>23.12</b>	Schweinsrücken mit Jus Speckbohnen Nudeln	<b>Gemüsebouillon mit Reis und Tomatenwürfeln</b> Bami Goreng mit Fischstreifen <b>Frische Frucht</b>	Crépes gefüllt mit Weissbohnen-Purée an leichter Petersiliensauce	<b>Heim-Weihnacht</b>		Fischstreifen Frankreich Wild Österreich
<b>Mittwoch</b> <b>Geburstag Menu</b> <b>24.12</b>	Rindsfilet mit Sauce Béarnaise Saisongemüse und Röstkroketten	<b>Salatbuffet / Tagessuppe</b> Gebratenes Seewolfsfilet mit Venere-Vollreis-Terrine, Zucchettifächer und Portulak Emulsion <b>Zuger Kirschtorte</b>	Crépes gefüllt mit Weissbohnen-Purée an leichter Petersiliensauce	Hirschhackätschli mit Preiselbeerensauce, Rotkohl und Semmelknödel	Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons Französische Sauce	Seewolf Griechenland
<b>Donnerstag</b> <b>Weihnachten</b> <b>Geburstag Menu</b> <b>25.12</b>	Kalbssteak am Stück mit Rahmsauce Tomate Provencal Pommes frites	<b>Salatbuffet / Weisse Bohnensuppe mit Speck</b> Perlhuhn an Rosmarinjus Kichererbsen-Pinienkernens-Terrine und Kürbiswürfel <b>Schwarzwälder Torte</b>	Crépes gefüllt mit Weissbohnen-Purée an leichter Petersiliensauce	Schweinsfilet mit Steinpilzjus, Gemüsebouquet Pappardelle	Sushi Variation auf Schieferplatte mit eingelegtem Ingwer und Wasabi	Perlhuhn Frankreich
<b>Freitag</b> <b>Stephanstag</b> <b>26.12</b>	Zürcher Geschnetzeltes mit Saisongemüse und Rösti	<b>Salatbuffet / Tagessuppe</b> Pochierte Seezunge im Zitronengras-Ingwer-Sud serviert mit gegrillter Fenchelscheibe und Topinambur <b>Grand Marnier Orange Parfait</b>	Crépes gefüllt mit Weissbohnen-Purée an leichter Petersiliensauce	Weinschaumsuppe mit Trüffelbiskuit	Wildteller (Rohschinken, Pastete, Terrine) mit Selleriesalat und Cumberland-Sauce	Seezunge Holland
<b>Samstag</b> <b>Geburstag Menu</b> <b>27.12</b>	Kalbsbraten mit Jus Broccoli und Rüebli Kartoffelstock	<b>Salatbuffet / Currycrème mit Kokosmilch</b> Halbe Peperoni gefüllt mit Orientalischem Reis und Hackfleisch an würziger Paprikasauce <b>Fruchtsalat mit Rahm</b>	Crépes gefüllt mit Weissbohnen-Purée an leichter Petersiliensauce	Beinschinken mit Kartoffelsalat	Rauchforelle mit frischen Blinis Nüsslisalat und Sauerrahm	
<b>Sonntag</b> <b>Geburstag</b> <b>Menu</b> <b>28.12</b>	Blätterteig-Pastetli mit Brätkügeli und Champignons Erbsli und Rüebli	<b>Salatbuffet / Bouillon mit Schnittlauch</b> Bisonfilet mit Ahornsirup mariniert Cocobohnen und Linsenquark-Puffer <b>Caramelköpfli mit Rahm</b>	Crépes gefüllt mit Weissbohnen-Purée an leichter Petersiliensauce	Café Complet	Café Complet	Bison USA

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen

über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Herkunftsland Brot: Schweiz

Wenn nichts anders deklariert ist,

stammt unser Fleisch aus der Schweiz