

Seite 2 Wildkarte

Mittags-Menü vom 15. Oktober bis 19. Oktober 2018

Montag

Menü I Omelette mit Spinat und Fetakäse
 Menü II Pouletschenkel aus dem Ofen dazu Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse
 Pizza Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Ei

Dienstag

Menü I Risotto mit Honig-Karotten und Speck
 Menü II Truthahnvoressen „Jäger Art“ mit Butterspätzli und Rosenkohl
 Pizza Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Pilz

Mittwoch

Menü I Cremige Penne mit Poulet und Broccoli
 Menü II Meatballs vom Rind an leichter Tomatensauce dazu Kartoffelstock und Broccoli
 Pizza Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Spinat

Donnerstag

Menü I „Rigatoni primavera“ mit Erbsen und Schinken an Rahmsauce
 Menü II Pouletsaltimbocca mit Safranrisotto und grünen Bohnen
 Pizza Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Oregano

Freitag

Menü I Gnocchi mit Salbeibutter, Walnüssen und Speck
 Menü II Pangasiusfilet an Provençalsauce dazu Peterlikartoffeln und Spinat
 Pizza Tomatensauce, Mozzarella,

Menü I Fr. 16.50 Menü II Fr. 19.50 Tagespizza Fr. 18.50

Menüsuppe Fr. 4.50 Menüsalat Fr. 4.50

Herkunft unseres Fleisches : Geflügel > Frankreich, Lamm > Australien, Schwein und Kalb > Schweiz.

Wildkarte



Vorspeisen

„Insalata valeriana“ 14.—
Nüsslisalat mit Eierschwämmli geröstetem Speck und Brotcrôutons

„Insalata selvaggia“ 16.—
Wildsalat mit Feigen, Wildfleisch, Marroni und Trauben

Suppe

„Crema di zucca con amaretto“ 12.—
Kürbiscremesuppe mit Amaretto

Hauptspeise

„Tagliolini au funghi porcini é panna“ 24.—
feine Nudeln mit Steinpilzen, Rahm und Trüffel Öl

„Risotto autunnale“ 23.—
Herbstrisotto mit Kürbis, Eierschwämmli, Speck und Marroni

„Pappardelle al Ragout di cinghiale“ 25.—
breite Nudeln mit Wildschweinragout

„Salmi di capriolo“ 27.—
Rehpfeffer an Wildsauce dazu Butterspätzli, Marroni, Rotkraut, Birnen und Rosenkohl

„Rehschnitzel“ 37.—
an Cognac-Wildsauce dazu Butterspätzli, Marroni, Rotkraut, Trauben, Birnen und Rosenkohl

„Filetto di cervo“ 42.—
Hirschfilet an Wild-Pilzsauce dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Birnen

Dessert

„Coupe nesselrode“ 12.—
mit Vanilleglace, Vermicelle und Rahm

„Mousse au chocolate“ 10.—
Schokoladenmousse mit Früchten garniert

„Prugne al vino rosso“ 9.50
Zwetschgen an Rotwein mit Zimtglace
Preise in CHF incl. gesetzl. MwSt