

MITTAGS-MENUS

Montag, 17. Januar 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein
kleiner **Pfälzer-Kartoffelsalat** mit Speckwürfel oder
eine sämige **Karotten-Ingwersuppe** mit Rahm



SPINAT-RAVIOLI

in brauner Salbeibutter geschwenkt
Ziegenkäse-Flocken | karamellierte Baumnüsse
Brunnenkresse

21.-



SCHWEINSFILET

im Blätterteig | im Ofen gebacken
Rotwein-Aprikosenjus | sautierte Waldpilze
Kartoffel-Kroketten

26.-



KALBSLEBER

in Streifen geschnitten | kurz in Butter gebraten
verfeinert mit Gartenkräutern | goldbraune Rösti

37.-



ROTBARSCHFILET

im Pistazienmantel | gebraten | Campari-Orangensauce
junger Blattspinat | schwarze Nudeln

45.-



TATAR-PARISER ART

(Rind) mit Armagnac verfeinert
überbacken mit Café-de-Paris-Butter
Pommes frites

38.-



MITTAGS-MENUS

Dienstag, 18. Januar 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein
kleiner **Pfälzer-Kartoffelsalat** mit Speckwürfel oder
eine sämige **Karotten-Ingwersuppe** mit Rahm



SPINAT-RAVIOLI

in brauner Salbeibutter geschwenkt
Ziegenkäse-Flocken | karamellierte Baumnüsse
Brunnenkresse

21.-



SCHWEINSFILET

im Blätterteig | im Ofen gebacken
Rotwein-Aprikosenjus | sautierte Waldpilze
Kartoffel-Kroketten

26.-



SCHWEINS CORDON-BLEU

paniert | Bauernschinken | Greyerzerkäse
goldbraun gebraten | Gemüsevariation | Pommes-Frites

33.-



ZÜRISSEE-EGLIFILET (FISCHEREI HULLIGER)

im Champagnerteig | goldbraun frittiert | Tartarsauce
Kräuter-Salzkartoffeln | Zitronenhälfte

42.-



TATAR-WILLIAMS

(Rind) mit Williams | Birnenstücke
Gorgonzolacreme | gepickelte Zwiebeln
Pumpernickel-Knusper

37.-



MITTAGS-MENUS

Mittwoch, 19. Januar 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein kleiner **Karotten-Orangensalat** mit Kürbiskernen oder eine **Broccoli-Creme** mit Mandelsplitter und Rahm



BÜNDNER-PIZOKEL

hausgemacht | im Topf serviert
sämige Käserahmsauce mit 3-erlei Sorten
gerösteter Wirz | frittierte Zwiebeln

21.-



LAMMRÜCKENFILET

im Ofen rosa gebraten | Pumpernickelkruste
kräftiger Schwarzbierjus | Broccoletti
Süßkartoffel-Gnocchi

26.-



ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" (200GR)

Cassino-Beef | gebraten | mit "Café de Paris"-Sauce
überbacken | Pommes-Frites

51.-



SAIBLINGSFILET

pochiert | sämige Champagnersauce | Kümmel-Wirz
Portulak | Sellerie-Pastinake | Sprossen

40.-



TATAR-TENNESSEE

(Büffel) Jack Daniel's Old Nr. 7
im Buchenholzrauch serviert
frittierte Zwiebelringe

44.-



MITTAGS-MENUS

Donnerstag, 20. Januar 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein kleiner **Karotten-Orangensalat** mit Kürbiskernen oder eine **Broccoli-Creme** mit Mandelsplitter und Rahm



BÜNDNER-PIZOKEL

hausgemacht | im Topf serviert
sämige Käserahmsauce mit 3-erlei Sorten
gerösteter Wirz | frittierte Zwiebeln

21.-



LAMMRÜCKENFILET

im Ofen rosa gebraten | Pumpnickelkruste
kräftiger Schwarzbierjus | Broccoletti
Süsskartoffel-Gnocchi

26.-



ZÜRI-GSCHNÄTZLET'S

zarte Kalbshuftstreifen | kurz gebraten
Weisswein-Champignonssauce | goldbraune Rösti

39.-



ROTBARSCHFILET

im Pistazienmantel | gebraten | Campari-Orangensauce
junger Blattspinat | schwarze Nudeln

45.-



TATAR-PÉRIGORD

(Kalb) mit Trüffelessenzen
geräucherte Entenbrust-Tranchen
Portwein-Feigen | kandierte Walnüsse

38.-



MITTAGS-MENUS

Freitag, 21. Januar 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein
kleiner **Karotten-Orangensalat** mit Kürbiskernen oder
eine **Broccoli-Creme** mit Mandelsplitter und Rahm



MISO-AUBERGINE

nach japanischem Rezept | im Ofen gegart
Jasminreis-Kokosboden | Shiitake-Kräuterfond
Pak Choi

21.-



KALBS WIENER-SCHNITZEL

klassisch zubereitet | in Butter geschwenkt
Preiselbeeren | Bohnen-Trio | Pommes-Frites
Zitronenschnitz

26.-



SAIBLINGSFILET

pochiert | sämige Champagnersauce | Kümmel-Wirz
Portulak | Sellerie-Pastinake | Sprossen

40.-



ZIEGENKÄSE

Thymian-Honig | gratiniert | Nüsslisalat
Himbeer-Dressing | Pinienkerne | Trauben-Chutney

29.-



TATAR-CLASSICO

(Rind) klassisch mild, medium, scharf oder
feurig serviert | Kapern
Zwiebeln | Ei

35.-

