



Menu

vom 20. Februar bis
24. Februar 2012

Montag

Selleriecrèmesuppe



Gebratenes Schweinspiccata
Alla Milanaise
Tomatenfusilli
Bohnen mit Speck

Dienstag

Tomatencrèmesuppe



Geschmorter Rindsfleischvogel
mit kleinem Gemüse
Mousselinekartoffeln
Gedünsteter Lauch

CHF 18.50

Mittwoch

Rindskraftbrühe
Madri der Art



Sautierte Pouletbrust
an Frischkäsesauce
Gnocchi mit Salbei
Tomate provinciale

CHF 18.50

Donnerstag

Champignonscrèmesuppe



Glasierter Schweinsbraten
mit Zwetschgen an Rotweinsauce
Petersilienrisotto
Gegrillte Peperoni

CHF 18.50

Freitag

Rucolacrèmesuppe



Gebratenes Thunfischsteak
mit Kräuterbutter
Gemüsereis
Vichy-Karotten

CHF 18.50

Teig der Woche

Tagessuppe
oder Menusalat



Rotes Pestorisotto
mit einem gegrillten
Riesencrevettenspiess

CHF 22.50

Fisch der Woche

Tagessuppe oder Menusalat



Gebratene Zanderfilets
an Barolo-Dillsauce
Petersilienkartoffeln
Broccoli mit Mandeln

CHF 27.50

Businesslunch der Woche

Tagessuppe oder Menusalat



Gegrillte Schweinsfiletmédallions
an Pfifferlingsauce
Röstikroketten
Marktgemüse

CHF 29.50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weiss:	Orvieto Classico , DOC Secco Campogrande, Umbriay, Marchesi Antinori pro dl CHF 5.90 Frischer, fruchtiger Weisswein mit einem Hauch Exotik.
Rot:	La Casetta , Croatina, Uva rara, Azienda Agricola Ca' di Frara pro dl CHF 6.90 Rubinroter Wein, mit ausgeprägten Aromanoten von roten Früchten.