



WITH LOVE, CARE AND ATTENTION TO DETAIL

*Hotel and Business with a feeling of Art*

## TAGESMENÜPLÄNE

Kalenderwoche 21	VITALMENÜ	BUSINESS LUNCH
	Hauptgericht EUR 7,20 2 Gang EUR 8,20 3 Gang EUR 9,20	Hauptgericht EUR 9,40 2 Gang EUR 12,40 3 Gang EUR 15,40
Montag	Lauchsuppe mit Erdäpfeln *** Schinkenfleckerl, Blattsalat oder Erdäpfel- Gemüselaibchen, Sauerrahddip *** Topfenknödel mit Fruchtsauce	Lauchsuppe mit Erdäpfeln *** Zanderfilet, Gemüse, gebratener Polenta *** Topfenknödel mit Fruchtsauce
Dienstag	Minestrone *** Berner Würstl, Pommes frites oder Tagliatelle, Basilikumpesto, Cocktailltomaten *** Schokoladenbrownie	Minestrone *** Beiriedschnitte, Erdäpfelgratin, junges Gemüse *** Schokoladenbrownie
Mittwoch	Honigmelone mit Vulcano Rohschinken *** Faschierter Braten, Erdäpfelpüree oder Gemüseomelett, Schwarzbrotchips *** Früchteeisbecher	Honigmelone mit Vulcano Rohschinken *** Mit Kräuterfarce gefüllte Maishähnchenbrust, Tomatenrisotto *** Früchteeisbecher
Donnerstag	Wiener Suppentopf *** Brathendl, Rosmarinerdäpfel oder Karfiolauflauf, Blattsalat *** Tiramisu	Wiener Suppentopf *** Schweinemedaillons, cremige Gemüsenudeln *** Tiramisu
Freitag	Saures Rindfleisch mit Zwiebelringen und Kernölvinaigrette *** Schweinekoteletts "Schweizer Art". Gemüsereis, Natursauce oder Knackiger Blattsalat mit knusprigen Ziegenkäse *** Zwetschkenfleck	Saures Rindfleisch mit Zwiebelringen und Kernölvinaigrette *** Meeresfrüchte im Tempurateig, Knoblauchsauce *** Zwetschkenfleck
Samstag		Tagesgericht / à la Küchenchef