



15.-18. Mai 2024

Mittagsmenu 3-Gang 25.- oder als 2-Gang 22.-

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch**

oder

Spargelcrèmesuppe

**Cordon bleu vom Schweineziemer
(gefüllt mit gekochtem Schinken/Käse)**

Pommes frites

oder

vegetarisch

**Spaghetti Verdure – mit Auberginen
Zucchini, Tomaten, Knoblauch, Kräuter
und Chili an Olivenöl**

Hausdessert oder Espresso

Petite salade accompagnée **végétarien**

où

Crème d'asperges

Cordon bleu de porc

(farci au jambon cuit et fromage)

Frites

où

végétarien

**Spaghetti Verdure – aubergine,
courgettes, tomates, l'ail, fines
herbes, piment sur huile d'olive**

Dessert fait maison où café

Unsere Empfehlungen

Paprikarahmschnitzel vom Schweineziemer mit Spätzle

18.-

Escalope de porc grillé, Sauce au paprika à la crème, Spetzli fait maison

6 gebratene Gambas mit hausgemachten Nudeln und Krebsbuttersauce

26.-

6 Gambas grillé au pâte fraîche fait maison, Sauce Nantua

Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Gemüse an rassisger Tomaten-

19.-

Sahnesauce, Spaghetti Emince de poulet aux légumes, sauce aux tomates à la crème piquante, Spaghetti

Zürcher Geschnetzeltes als Tellergericht mit Spätzle

24.-

Assiette d'emince de veau aux champignons à la crème, Spetzli fait maison

Short Rib vom Weiderind mit Curry-Barbecuesauce, Pommes frites

25.-

Short Rib de bœuf braisé, Sauce au Curry-Barbecue, frites