

# LEHRLINGSMENU

## Vorspeise

Broccoli-Granatapfeltatar mit an Honigvinaigrette mariniertem Kürbis

## Suppe

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Thymian und Wildschwein-Mostbröckli

## Fischgang

Gebackener Zander an Pernodsauce auf Linsen-Rüebli ragout und Spitzkohl

## Hauptgang

Lammentrecôte auf Cognac-Rahmsauce mit Reis und Blattspinat

## Dessert

Kiwicreme mit Mangosauce und karamellisierten Mandelsplittern

*Preis 5-Gang Menu 65.00*

*Preis 4-Gang Menu 58.00*

## APÉRO

Mediterran überbackene Focaccia mit Safranbalsamico und getrockneter Peperoni	<i>für zwei Personen</i>	6.50
	<i>für vier Personen</i>	8.50

## SUPPEN, VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Thymian und Wildschwein-Mostbröckli		10.00
Winterlicher Blattsalat an Apfelvinaigrette garniert mit Baumnüssen		7.50
Gemischter Blatt- und Gemüsesalat		11.00
Broccoli-Granatapfeltatar an Honigvinaigrette mit mariniertem Kürbis		13.50
Rindstatar mit Toast und Garnituren	<i>als Vorspeise</i>	24.00
	<i>als Hauptgang</i>	34.00
Wurstsalat <i>einfach</i>		12.00
Wurst-Käsesalat <i>einfach</i>		15.00
	<i>mit Salaten garniert, Aufpreis von</i>	5.00
	<i>mit Pommes frites, Aufpreis von</i>	6.00

## HAUPTSPEISEN

Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes frites	26.50
Schweins-Cordon Bleu serviert mit Pommes frites	32.00
Gebratenes Rindsfilet (200g) an Hausbuttersauce mit Nudeln und Ratatouille	44.00
Kalbsleber mit Himbeeressig und Butterrösti	35.00
Lamm Entrecôte auf Cognac-Rahmsauce mit Reis und Blattspinat	33.00
Fitnesssteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur	
<i>mit gebratenem Schweinsschnitzel</i>	26.00
<i>mit Fischknusperli und Tatarsauce</i>	28.00
<i>mit Schweins-Cordon Bleu</i>	32.00
Gebackener Zander an Pernodsauce auf Linsen-Rüebli ragout und Spitzkohl	32.00

## FLEISCHLOS

Äplermagronen mit Zwiebeln, Apfelmus und Reibkäse	22.00
Sämiger Randen-Risotto mit Spinat und gehobeltem Parmesan	23.00

### Fischdeklaration

Egli                      Schweiz  
Zander                    Ostatlantik

### Fleischdeklaration

Kalb Schwein            Schweiz  
Poulet                    Schweiz  
Lamm                     Schottland  
Rind                        Australien

Lieber Gast - Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.

## DESSERT

Zimtroulade mit Rotweinzwetschgen	12.00
Kiwicreme mit Mangosauce und karamellisierten Mandelsplittern	8.00
Feigenmousse mit Limetten-Pfefferminzpesto und Haferflockencrumble	10.50
Apfelküchlein mit warmer Vanillesauce (3 Stück)	9.50

## MITTAGSMENU À 20.00

Damit wir Lernenden uns optimal auf die Lehrabschlussprüfung vorbereiten können, wurden die Menus aus prüfungsrelevanten Gerichten zusammengestellt. Sonntags empfehlen wir Ihnen unser Lehrlingsmenu.

**Zu allen Gerichten servieren wir einen Tagessalat und eine Tagessuppe**

### **Donnerstag, 13. Januar 2022**

Rindsdünstragout mit Tomaten und Oliven  
serviert mit Süssmaisgaletten und im Backteig frittierten Auberginen

### **Freitag, 14. Januar 2022**

Geschmortes Masthuhn in Rotwein  
dazu Spätzli und Blattspinat mit Pinienkernen

### **Samstag, 15. Januar 2022**

Schweinsbraten mit Dörrfrüchten  
begleitet von Kartoffelgratin und Zucchetti «provençale»

### **Donnerstag, 20. Januar 2022**

Glasierete Kalbsbrustschnitte  
dazu Griessnocken und Ratatouille

### **Freitag, 21. Januar 2022**

Rindschmorbraten «Burgunder Art»  
begleitet von Kartoffelstock und glasierten Karotten

### **Samstag, 22. Januar 2022**

Lammcurry mit Kichererbsen und roten Peperoni  
serviert mit Basmatireis und gebratener Ananas