

Speisekarte Woche 4



*„Es ist nicht alles Pfeffer, was beisst.“
(Russisches Sprichwort)*

Montag, 21. Januar

Kalberwürste mit Dörripflaumenkompott,
Rüebli und Kartoffelstock
Vegi: Broccolitätschli im Sesammantel
17.-

Dienstag, 22. Januar

Orientalisches Lammragout (NZ), mit Rosinen und Cous Cous,
dazu Schwarzwurzeln
Vegi: Mit Kichererbsen
17.-

Mittwoch, 23. Januar

Zürcher Geschnetzeltes (Kalb), mit Rösti
und Wurzelgemüse aus dem Ofen
Vegi: Spinat Kräuter-Gersotto
17.-

Donnerstag, 24. Januar

Ungarisches Gulasch (Rind), mit Sauerrahm und Schmorgemüse
dazu selbstgemachtes Brot
Vegi: Mit Quorn
17.-

Freitag, 25. Januar

Piccata Milanese (Schwein), mit Spaghetti und Tomatensauce
Vegi: Selleriepiccata
17.-

(Bei unserem Menu immer mit dabei: ein gemischter Salat oder unsere Tagessuppe)

Ab 4 Personen bitte reservieren
Reservationen von Montag – Freitag 08.30 – 17.00
052 212 40 14

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch und achten auf regionale Herkunft.
Ist uns das nicht möglich, ist dies entsprechend vermerkt..
Unser Fleisch (CH): Metzgereien Buffoni, Illnau & Metzgerei Ziegler delikat essen, Zürich
Unser Salat und Gemüse: Gemüse Egger, Bürglen
Unser Fisch: Interfisch, Gloor, Amriswil.
Bei Fischen legen wir Wert auf nachhaltige Zucht oder Fangmethoden.