

Speisekarte Woche 20



*„Brennnessel, verkanntes Kräutlein, Dich muß ich preisen,
Dein herrlich Grün in bester Form baut Eisen,
Kalk, Kali, Phosphor, alle hohen Werte,
entsprießend aus dem Schoß der Mutter Erde“
(Dr. Heinrich Hoffmann - 1809-1894)*

Montag, 13. Mai

Königsberger Klopse (Rind/ Schwein), mit Salzkartoffeln
und Petersilien-Karotten

Vegi: hausgemachte Ravioli mit Brennnessel-Frischkäsefüllung
an Zitronenbutter

17.-

Dienstag, 14. Mai

Pouletbrüstli mit Kräuter-Mandel-Haube,
serviert mit Blattspinat und Tagliatelle

Vegi: Tagliatelle mit Brennnesselpesto

17.-

Mittwoch, 15. Mai

Brennnesselsuppe, oder Salat
Schweinsgeschnetztes an Balsamico-Senfsauce
mit Naturreis und gratiniertem Mangold

Vegi: Quorn mit Safran-Limettensauce

17.-

Donnerstag, 16. Mai

Lasagne Bolognese (Rind/Schwein)

Vegi: Bärlauch-Brennnessel-Lasagne

17.-

Freitag, 17. Mai

Cipollata-Spiessli mit Brennnessel-Risotto,
serviert mit gedämpfter Tomate

Vegi: Gemüsespiessli mit Spargeln

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.