

Mittwoch 31. Dezember

## Tages-Menü

### **Bunter Blattsalat**

\* \* \* \* \*

#### **Schnitzel «Mailänder-Art»**

in Parmesan-Panade goldgelb gebratenes Poulet Schnitzel  
(frisch CH) serviert mit einer Saisonsalat-Variation  
an Haus-Dressing und Pommes frites

20.00

### Angebot 1

#### **Bunter Blattsalat**

\* \* \* \* \*

#### **Cannelloni «Della Nonna» (Vegi)**

mit einer cremigen Füllung aus Ricotta & Spinat  
auf würziger frischer Tomaten-Béchamel  
-Sauce mit Parmesan gratiniert

24.00

### Angebot 2

#### **Bunter Blattsalat**

\* \* \* \* \*

#### **Poulet-Brust «Dijon»**

zartes Poulet-Brüstli (frisch CH) vom Grill auf feiner leichter  
Dijon-Senf Rahmsauce begleitet von einer  
Gemüse garnitur & Pommes frites

33.00

#### **«Cordon-Bleu»**

hausgemachtes Cordon-Bleu (Schweins-Nierstück, frisch CH) mit  
feiner würziger-Käsemischung & Hinter-Schinken gefüllt  
begleitet von einer Gemüse Garnitur  
und Pommes frites

35.00

#### **«Lamm-Entrecôte»**

im Kräutermantel zart rosa gebratenes frisches Lamm-  
Entrecôte auf feiner Provençale-Sauce begleitet von  
einer Gemüse-Garnitur und Rösti-Tätschli

42.00

#### **«Fisch-Knusperli»**

gebackene Pangasius-Knusperli mit hausgemachter Tartarsauce  
begleitet von einer bunten knackigen Salat-Variation  
an Haus-Dressing und Pommes frites

29.00

#### **Feldsalat-Röschen «Maison»**

Nüssler mit sautierten Frühstücksspeck-Streifen, Silberzwiebeln,  
Eierflocken und Brotcroûtons an feiner Himbeer-Dressing

19.00 / 14.00

**«Bouillabaisse»**

klassische mediterrane Fischsuppe aus Marseille mit  
Sauce Rouille und getoastetem Baguette  
16.00

**«Coupe Nesselrode»**

mit Vanille Glace, Meringue, Marronipüree und Rahm  
12.50

**«Schoggikuchen»**

hausgemachter lauwarmer, luftiger Schoggikuchen  
mit Vanille-Eis und Rahm  
12.00

**«Portion Vermicelles»**

mit Meringue und Rahm  
11.00