

# Mittagsmenu

Montag, 21. September 2020

## Vorspeise

**Geflügelcrèmesuppe „Madras“**<sup>1, 5, 7, 9</sup>  
*Poultry cream soup "Madras"*  
CHF 8.00

**Tagessalat**  
*Salad of the day*  
CHF 8.00

## Tagesteller

**Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce und Wildmixreis**  
*Chicken stir fry with mushroom cream sauce and wild mix rice*  
<sup>1, 5, 7, 9, 12</sup>  
CHF 19.80 (inkl. Vorspeise, including starter)

## Vegiteller

**Basilikum-Hörnli mit Rüeblli-Soya-salsa**  
*Basil hoernli noodles with carrot soy salsa*  
<sup>1, 3, 5</sup>  
CHF 17.80 (inkl. Vorspeise, including starter)

## Business Menu

### **Business Vorspeise**

Bunte Blattsalate mit Streifen vom geräucherten Hirschrücken und marinierten Pilzen  
*Mixed leaf salads with smoked deer stripes and marinated mushrooms*  
<sup>5, 9, 10, 12</sup>  
CHF 14.00

### **Business Fleisch**

Wildschweinfilet unter einer Nusskruste mit Pilzen, Pommes Duchesse und glasierter Kürbis  
*Wild boar fillet with a nut crust, mushrooms, pommes duchesse and glazed pumpkin*  
<sup>1, 3, 5, 7, 9, 10</sup>  
CHF 28.00

### **Business Fisch**

Pochiertes Saiblingsfilet mit Salbei-Weissweinsauce und Kartoffel-Birnenstock  
*Poached char fillet with a sage white wine sauce and potato pear puree*  
<sup>1, 4, 5, 7, 9, 12</sup>  
CHF 28.00

### **Business Dessert**

Panna Cotta mit Zwetschgencoulis  
*Panna Cotta with plum puree*  
<sup>1, 5, 7, 9</sup>  
CHF 8.00

**Menu Komplet CHF 45.00**