

Menükarte Sommer I vom 23.08.2010 bis 29.08.2010

Menü 1

Montag

Geschnetzeltes vom Schweinefilet Züricher Art
Mit hausgemachten Rösti.
Serviert mit gemischtem Salat. 1)

Dienstag

Gnocchi mit gebratenen Scampis, auf gerahmten Ratatouille Gemüse.
Serviert mit gemischtem Salat.

Mittwoch

Lothringer Pastete
Herzhafte, warme Pastete mit Kalb- und Schweinefleisch.
Serviert mit Kartoffeln und gemischtem Salat.

Donnerstag

Gefüllte Perlhuhnkeule
Gefüllt mit einer Kräuter-Kalbsfarce. Serviert mit Brokkoli und Tomaten – Tagliarini.

Freitag

Tarte à l`Epoisses
Herzhafter Kuchen mit Äpfel, Käse und Schinken.

Samstag

Kartoffel – Lauchsuppe
mit kleinen Semmelknödel und frischem Wurzelgemüse.

Sonntag

Invollini vom Kalb
Kalbsroulade mit einer feinen Kalbsfarce-Pilzfüllung.
Serviert mit Kartoffelpüree.

Menü 2

Kein Schweinefleisch

Coq au vin unter der Haube
Geschmorte
Maishähnchenkeule in Rotweinsauce unter der Rotweinteighaube. Serviert mit Kartoffeln.

Hausgemachter Rahm-Rindergulasch unter der Strudelfeighaube
Mit Kartoffeln und gemischtem Salat. 1)

Zitronengrascurry mit Putenbruststreifen und Ingwer-Karotten.
Gebratene Putenbrust mit Ingwer-Karotten und Basmatireis.

Mailänder Rinderbraten mit frischen Kräutern und Parmesan
Auf Balsamico-Jus mit gebratenen kleinen Kartoffeln und Paprikagemüse.

Gebratene Meerbarbe auf Schmorgurkengemüse
Mit Limonenvelouté,
Tomatenconfit und Kartoffel-Lauchpüree.

Kartoffel – Lauchsuppe
mit kleinen Semmelknödel und frischem Wurzelgemüse.

Invollini vom Kalb
Kalbsroulade mit einer feinen Kalbsfarce-Pilzfüllung.
Serviert mit Kartoffelpüree.

Menü 3

Fleischfrei / Vegetarisch

Auberginen - Zucchini-auflauf
Mit scharfer Tomatensauce,
Kartoffeln und Tomaten. 1)

Coca tamb trempó
Spanischer - Blechkuchen mit Sommergemüse. Serviert mit gemischtem Salat und Kerbelschmand. 1)

Rigiatoni mit Basilikum, Parmesan und Cashewkerne
Mit sautierten italienischen Gemüse in pikanter Tomatensauce.

Crespelle
Italienischer Pfannekuchen mit Tomate, Brokkoli, Basilikum und Emmentalerkäse. Serviert mit feinem Schmand.

Käse Spätzle
Feine Spätzle aus dem Ofen mit Käse und geschmolzenen Zwiebeln.
Serviert mit gemischtem Salat. 1)

Kartoffel – Lauchsuppe
mit kleinen Semmelknödel und frischem Wurzelgemüse.

Brüsseler Waffeln von geriebenen Kartoffeln
Reibekuchen in Form der Brüsseler Waffel mit Apfelconfit und gemischtem Salat. 1)

1) mit Ascorbinsäure 2) mit Nitrit - Pökelsalz



Menükarte Sommer II vom 30.08.2010 bis 05.09.2010

Menü 1

Montag

Bonbon vom

Berlinerhackbällchen

Hackbällchen mit Zwiebeln und Äpfeln. Auf Portweinjus, serviert mit Bratkartoffeln. 1)

Dienstag

Schweinerückensteak auf Gorgonzola Creme

Steak mit frischem Rosmarin gebraten, Serviert mit Birnenconfit, Brokkoli Gemüse und gebratenen Kartoffeln. 1)

Mittwoch

Gebratene Entenwürstchen auf Sommerwirsing

Mit gebratener Polenta. 2)

Donnerstag

Königsberger Klopse

Mit frischem Sommergemüse in einer leichten Kapernsauce. Serviert mit Kartoffeln.

Freitag

Bouillabaisse

Französische Fischsuppe mit Sommergemüse und Kartoffeln.

Samstag

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe. 1)

Sonntag

Pochierter Tafelspitz im eigenem Sud

Mit Wurzelgemüse und Kartoffeln.

Menü 2

Kein Schweinefleisch

Maishähnchenbrust in der Gewürzmarinade

Auf feinem Fenchel - Zucchini Gemüse mit gebratenen Kartoffelscheiben. 1)

Hausgemachte Lasagne al Forno

Geschichtete Teigplatten mit Bolognese aus Rindfleisch, Parmatomen und Bechamelsauce. Serviert mit Salat. 1)

Rindersteakstreifen in Sesam - Sojasauce auf Wokgemüse

Serviert mit Basmatireis.

Tagliarini mit LammBolognese

Mit Parmesan und Parmaschinkenstreifen. Serviert mit gemischtem Salat. 1)

Augusta Rauten Nudeln mit Putenbrustfiletstreifen, Marktgemüse und Orangen

Serviert auf Kokossauce.

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe. 1)

Pochierter Tafelspitz im eigenem Sud

Mit Wurzelgemüse und Kartoffeln.

Menü 3

Fleischfrei / Vegetarisch

Indisches Reisgericht

Abgeschmeckt mit Kokosmilch und indischen Gewürzen. Serviert mit gemischtem Salat und Basmatireis. 1)

Kartoffel-Zwiebelkuchen

mit Frankfurter Grüner Sauce und gemischtem Salat. 1)

Plätzchen von Kürbis, Zucchini und Kartoffeln

Mit Zucchini - Apfel - Paprika Gemüse und Crème fraîche.

Gebratene Paprika

Gefüllt mit feinem Ratatouille Gemüse, Couscous und Kartoffeln auf Pimentosauce.

Lauchküchlein

Küchlein aus Hefeteig, gefüllt mit Lauchstreifen und Tomatenwürfel. Mit gemischtem Salat.

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe. 1)

Ofenkartoffeln

Ofen-Kartoffeln mit frischen Kräutern und Olivenöl gegart. Serviert auf Pilzragout. 1)

1) mit Ascorbinsäure 2) mit Nitrit - Pökelsalz

