

Menu du jour du 20 janvier 2020

Les potages

Consommé de volaille « Dubarry »
aux roses de chou-fleur, royale et riz

✓ Crème de courge végétalienne
à l'huile de graines de courge et graines de courge toastées

Les premiers

Filet de truite de rivière sauté
sur jeunes épinards au beurre d'amandes,
pommes de terre à l'anglaise et citron

✓ Paupiettes de feuilles de bette farcies de pâte à spaetzli
en sauce de fromage de montagne, romanesco frit et julienne de légumes

Fines tranches de rôti de bœuf, servies froides,
à la sauce tartare, légumes au vinaigre maison,
grissini au fleur de sel et petite salade d'herbes

Salade

✓ Salade de doucette au french dressing, œufs hachés et croûtons
Ou, alternativement, un saladier de salade mixte pour votre table entière

Les plats principaux

Entrecôte de bœuf suisse
de notre gril centenaire
au beurre aux fines herbes, navets glacés
et tomate duchesse

✓ Curry de légumes végétalien au lait de noix de coco,
tofu sauté, champignons shiitake, pak choï et sauce soja

*Chaque plat principal peut aussi bien être commandé
comme premier, et vice versa*

Les desserts

Gratin de poires à la glace gianduja

Tranche de noix de coco et de kalamansi à la sauce de fraises

Choix de fromages ou corbeille de fruits

*Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible
d'allergènes (gluten, lactose, arachides, ...) dans nos plats.*

Tagesmenu vom 20. Januar 2020

Suppen

Geflügel-Kraftbrühe « Dubarry »
mit Blumenkohl-Röschen, Eierstich und Reis

✓ Vegane Kürbis-Cremesuppe
mit Kürbiskern-Öl und gerösteten Kürbiskernen

Vorspeisen

Gebratenes Filet von der Bachforelle
auf jungem Spinat mit Mandelbutter,
Salzkartoffeln und Zitrone

✓ Vegetarische Capuns (Mangoldwickel mit Spätzli-Füllung)
in Bergkäsesauce mit gebackenem Romanesco und knackigen Gemüsestreifen

Kalt aufgeschnittener Braten vom Weiderind
mit Tartar-Sauce, hausgemachtem Essiggemüse,
Meersalz-Grissini und feinem Kräutersalat

Dinner Salad

✓ Nüsslissalat (Feldsalat) mit French Dressing, gehacktem Ei und Croutons
Oder lieber eine Schüssel mit gemischtem Salat für den ganzen Tisch?

Hauptgerichte

Entrecôte vom Schweizer Rind
von unserem 111-jährigen Holzkohlengrill
mit Kräuterbutter, glasierten Steckerrüben
und Tomate « à la duchesse » mit Kartoffelfüllung

✓ Veganes Gemüse-Curry mit Kokosnussmilch,
gebratenem Tofu, Shiitake-Pilzen, Pak Choi und Sojasauce

*Generell gibt's jedes Hauptgericht auch als Vorspeise
und jede Vorspeise als Hauptgericht*

Desserts

Birnen-Gratin mit Gianduja-Eis

Kokosnuss-Kalamansi-Schnitte mit Erdbeersauce

Früchtekorb oder Käseplatte

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*