

MITTAGS MENU

MITTAGSMENÜ 21

mit Salat oder Suppe

MONTAG, 19.11.2018

Gebratene Pouletbrust mit roter Currysauce,
Basmatireis und grilliertem Lauch

DIENSTAG, 20.11.2018

« Zürcher Kalbsgeschnetzeltes »
mit knusprigen Butterrösti und glasierten Karotten

MITTWOCH, 21.11.2018

Rindshuftschnitzel mit Kräuterbutter, Pommes Frites
und gratiniertem Broccoli

DONNERSTAG, 22.11.2018

Piccata alla Milanese serviert mit Tomaten-Spaghetti

FREITAG, 23.11.2018

Forellenfilet Müllerin Art serviert
mit Salzkartoffeln und würzigem Spinat

Wochendessert: Vermicelle 12
mit Meringue und Rahm

MITTAGS MENU VEGI

MITTAGSMENÜ 18

mit Salat oder Suppe

MONTAG, 19.11.2018

Pfannkuchen
mit Spinat-Quarkfüllung

DIENSTAG, 20.11.2018

Mit Pilzen und Gemüse gefüllter Kartoffel serviert mit
Sauerrahm und Schnittlauch

MITTWOCH, 21.11.2018

Karottenflan auf Reisbeet
mit Kräuterrahmsauce

DONNERSTAG, 22.11.2018

Kürbis-Mais-Galetten auf gebratenen Pilzen

FREITAG, 23.11.2018

Vegetarische Bündner Capuns mit Rahmwirz und
Rosenkohl

Wochendessert: Vermicelle 12
mit Meringue und Rahm

LUNCH CLASSICS

RINDSFLEISCHTATAR 26

rote zwiebeln, kapern, essiggurken

BUSINESS LUNCH 34

Grilliertes Rindsentrecote mit Pommes Frites und
Kräuterbutter

SEEGER BURGER 29

Schweizer Angus-Beef im hausgemachten
Kräuterbun mit Seegers Haussauce, Speck, Ei, Gurken,
Tomaten und Appenzellerkäse,
serviert mit Pommes Frites

CORDON BLEU 25

Gefüllt mit Chorizo und Racelttekäse dazu
Pommes Frites und gratiniertem Broccoli

WOK 25

Asiatisches Rindsragout an Sojasauce, serviert mit
Kokosreis und Gemüse «Fritto Misto»

SALAT BOWLE

herbstliche salat bowle mit kürbis, cherrytomaten,
mais, radisli, pilzen und granatapfelkernen
mit balsamico - dressing 18

mit pouletbruststreifen 21

mit crevetten 25

mit hirschfiletstreifen 28

Gemischter Saisonsalat mit verschiedenen
Rohkost- und Blattsalaten 12

Deklarationen
Rind / Kalb / Schwein / Poulet: CH - Fisch: Deutschland / Schottland / Vietnam