

**Kulinarischer Kalender 15.02. – 26.02.2017**  
**„Herzhaftes aus der Schweiz“**

**Vorspeise und Suppen**

Feldsalat in „Chrüz-Dressing“ mit Bündnerfleisch, gebratenen Austernpilzen, gerösteten Kernen und Croutons	9,80 €
Rinderkraftbrühe mit Appenzeller Käse-Kräuter-Schöberl	4,50 €
Rübli-Cremesuppe mit Croutons und Creme fraîche	4,70 €

**Hauptgerichte**

Glarner Spinatknöpfli mit Emmi Le Gruyère Käse in Rahm, knusprigen Röstzwiebeln und einem Feldsalat mit Roten Rüben	10,80 €
Schweinefilet „Tessiner Art“ mit Birnen, Preiselbeeren und Käse überbacken auf Rotweinsauce, dazu grüne Bohnen im Speckkleid und gebackenes Kartoffelallerlei	15,80 €
Züricher Kalbsgeschnetzertes mit Zwiebeln und Champignons in Weißwein-Sahne, dazu Berner Rösti und ein gemischter Salat	19,50 €
Rinderfiletwürfel in Paprika-Pfeffer-Soße mit gebratenen Zucchini, Tomaten und Auberginen in Basilikum-Pesto auf Kartoffelrösti mit Emmentaler Käse gratiniert	21,50 €
Felchenfilets in Tomaten-Salbei-Butter gebraten auf Gemüse von Kohlrabi, Karotten, Wirsing und Frühlingszwiebeln in Rahm dazu Petersilienkartoffeln	17,80 €

**Dessert**

Hausgemachtes Toblerone-Eisparfait mit Himbeersauce, marinierten Früchten, Sahne und Gebäck	6,50 €
---	--------