

BITS & BITES

14. Oktober 2019 bis 18. Oktober 2019

Mittagsmenü / Lunch Menu / Menu Du Midi
mit Menüsalat oder Menüsuppe

15.50
+ 4.50

Wochenhit

Tafelspitz | Meerrettich | Salzkartoffeln
Boiled beef | horse radish | boiled potatoes
Boulli de boeuf | raifort | pommes de terres cuit

Montag

Gefüllte Crêpes | Zucchetti | Salatbouquet
Stuffed crêpes | gourgettes | salad
Crêpes farci | gourgettes | salade

Dienstag

Pot au feu
Beef stew | broth | vegetables
Pot au feu

Mittwoch

Berner Geschnetzelttes | Spätzli
Sliced pork Berne style | flour dumplings
Emincé de porc à la bernoise | spätzli

Donnerstag

Kürbis-Salbei Ravioli
Pumpkin sage ravioli
Ravioli de patisson & sage

Freitag

Gebratener Lachs | Spinatreis
Fried salmon | spinage rice
Saumon cuit | riz au épinards

Unser Monatswein im Oktober

2018 Akkurat Rot
Produzent: *Staatskellerei Zürich*
Traubensorten: Pinot Noir

p. dl

7.00

Herkunftsbezeichnung:

Schweiz: Rind, Schwein

Norwegen: Lachs

Preise in CHF & inkl. 7.7% MwSt.