

Montag, 17.06.19

Tagessuppe

Kichererbsensuppe

Fleisch

Gebratenes Schweineschnitzel an leichter Rahmsauce, Pariser Nocken und Grüne Bohnen

Fisch

Seezungen-Kerbel-Rolle (GAM) an Safransauce, Gersotto und Grüner Spargel

Vegetarisch

Walliser Rösti mit Weissweinsauce

Tagesdessert

Rhabarberblechkuchen

Dienstag, 18.06.19

Tagessuppe

Kappeler Milchsuppe

Fleisch

Hörnli mit Gehacktem (Rind- und Schwein), Reibkäse und Apfelmus

Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet (I) mit Jus, Kapern und Mandeln, Griessnocken und Konfierte Tomaten

Vegetarisch

Frittierte Linsenbällchen mit Kräuter-Joghurt-Dip und gemischten, angemachten Salaten

Tagesdessert

Pralinencrème

Mittwoch, 19.06.19

Tagessuppe

Spinatsuppe

Fleisch

Im Ofen gebackener Pouletschenkel mit Thymiansauce, Polenta und Glacierte Karotten

Fisch

Im Randensud gegartes Lachsfilet (N) an Orangensauce, Reis und Broccoli

Vegetarisch

Penne mit Gorgonzolasauce, Blattspinat, Geröstete Baumnüsse und Reibkäse

Tagesdessert

Schokoladentörtchen

Donnerstag, 20.06.19

Tagessuppe

Kartoffelsuppe

Fleisch

Ragout vom neuseeländischem Lamm an pikanter Currysauce, Couscous mit Rosinen und Gebratene Zucchetti

Fisch

Gebratenes Wolfsbarschfilet (G) an Zitronengrasssauce, Mie-Nudeln und Pak Choi

Vegetarisch

Wähe mit Auberginen, getrockneten Tomaten und Cashewnüssen dazu Sauerrahmdip

Tagesdessert

Aprikosenmousse

Freitag, 21.06.19

Tagessuppe

Fenchelsuppe

Fleisch

Gegrilltes Trutenschnitzel mit Kräuterbutter und Jus, Griess-Nocken und Artischocken-Cherrytomaten-Gemüse

Fisch

Paniertes, gebackenes Welsfilet (NL) mit Zitronenmayonnaise und Kartoffel-Gurken-Salat

Vegetarisch

Quorn geschnetzeltes mit Currysauce und frischen Früchten dazu Duftreis

Tagesdessert

Rüeblikuchen

Wochensaft

Holunder-Erdbeer-Saft

Montag, 24.06.19

Tagessuppe

Spargelcrèmesuppe

Fleisch

Schweinsragoût mit Speck und Croûtons, Kartoffelstock und Grüne Bohnen

Fisch

Gebratenes Doradenfilet (GR) an Pastissauce, Venerereis und Artischocken-Tomaten-Gemüse

Vegetarisch

Marinierter gebratener Tofu-Gemüse-Spiess mit Koriander-Joghurt-Dip und lauwarmem Quinoasalat

Tagesdessert

Aprikosenpatisserie

Dienstag, 25.06.19

Tagessuppe

Maiscrèmesuppe

Fleisch

Stroganoff vom Poulet mit Peperoni, Essiggurken, Champignons, Sauerrahm und Kräutern dazu Trocken-Reis

Fisch

Pochiertes Forellenfilet (I) an Martinisauce, Griess-Nocken und Broccoli

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und frischen Kräutern

Tagesdessert

Kokos-Quark-Crème mit Mangosauce

Mittwoch, 26.06.19

Tagessuppe

Minestrone

Fleisch

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce, Rösti und Blumenkohl mit gehacktem Ei und Brösel

Fisch

Gebratenes Zanderfilet (RU)an Fischsauce mit Crevetten(VNM) und Dill, Blinis und Glacierter Randen

Vegetarisch

Quarksteak an Koriandersauce, Bulgur und Peperonata

Tagesdessert

Punchkugel

Donnerstag, 27.06.19

Tagessuppe

Fleischkraftbrühe mit Gemüsewürfel

Fleisch

Trutenschnitzel „Pariser Art“ (Im Ei gebraten)an Jus, Nüdeli und Grüner Spargel

Fisch

Im Briocheteig gebackenes Lachsfilet(NO)an Weissweinsauce mit Gemüse garnitur

Vegetarisch

Paniertes Quornschnitzel mit Ketchup, Pommes frites und Erbsen

Tagesdessert

Mousse von weissem Pfirsich

Freitag, 28.06.19

Tagessuppe

Pilzcrèmesuppe

Fleisch

Im Ofen gebackenes Lammgigot (NZ)an Kräuterjus, Kartoffelgratin und Gebratene Zucchetti

Fisch

Gedämpftes Schollenfilet (NL)an Safransauce, Gersotto und Mangold

Vegetarisch

Mit Schafskäse im Ofen gebackene Aubergine an Tomatensauce mit Couscous

Tagesdessert

Linzerschnitte

Wochensaft

Ananas-Wassermelonen-Saft

Liebe Gäste

Am Sonntag den 30. Juni haben wir zum Brunch und Kaffee und Kuchen noch geöffnet.

Anschliessend haben wir 2 Wochen **BETRIEBSFERIEN**.

Vom 1. Juli bis zum 14. Juli 2019 und sind ab Montag dem 15. Juli wieder für Sie da und freuen uns auf Ihren Besuch.

Herzlichst Ihr Matisse Team