



**11. MÄRZ 2019 BIS 15. MÄRZ 2019**

## **MENUS RESTAURANT ZEUGHAUSHOF**

	<b>MENU 1</b> mit Salat oder Suppe		<b>VEGI 1</b> mit Salat oder Suppe	
<b>Montag</b>	<b>Salsiccia al Limone</b> Mit Polenta und einer Limetten-Pfefferrahmsauce, garniert mit Broccoli	<b>18.50</b>	<b>Rahmwirsing</b> Gekocht mit Zwiebeln und Lauch, dazu „neue“ Kartoffeln, garniert mit gebratenen Rotkabisstreifen	<b>17.50</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Tom Kha Gai</b> Unser Teilnehmer Ernest kocht für Sie Thailändisches Pouletgericht, dazu Jasminreis	<b>21.50</b>	<b>Auberginenschnitzel</b> Gratiniert mit Tomaten und rezenter Käsemischung, dazu Kräuterreis	<b>18.50</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Hol du die Bolo</b> Klassisch Spaghetti Bolognese, mit Rindshackfleisch, dazu Parmigiano	<b>18.50</b>	<b>Saure Linsen</b> Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Kartoffeln, abgeschmeckt mit Balsamicoessig	<b>17.50</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Chicken Wrap</b> Gebratene Pouletstückli und Gemüse, mit einer rassigen Haussauce	<b>20.50</b>	<b>Sellerieschnitzel</b> Paniert und braun gebraten, dazu Kartoffeln und Sauce Remoulade	<b>18.50</b>
<b>Freitag</b>	<b>Gebratene Lachstranche</b> Mit Zitronenbutter, Dill, Kapern und Tomatenwürfeli, dazu Salzkartoffeln	<b>21.50</b>	<b>Gemüse- Potpourri</b> Buntes saisonales Gemüse mit Ingwer gekocht, im Cous-Cousring, dazu ein Sauerrahmdip	<b>17.50</b>

**Wir freuen uns über Ihre Reservation unter 044 240 52 75!**

Änderungen vorbehalten. Weitere Menus und Gerichte entnehmen Sie der aktuellen Tageskarte.

Auskünfte zu Allergenen erhalten Sie bei unserem Fachpersonal. Preise in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.