

# Sonntagsmenu



## Menu 1

78.--

Consommé Sherry  
mit hausgemachten Flädli

Gemischte Blattsalate  
mit Frischkäse im geröstetem Sesam  
und Erdbeer Dressing

Rindsfilet Medaillons vom Grill  
mit Sauce Béarnaise  
Kartoffel Krokette  
Gemüsebouquet

## Menu 2

78.--

Consommé Sherry  
mit hausgemachten Flädli

Gemischte Blattsalate  
mit Frischkäse im geröstetem Sesam  
und Erdbeer Dressing

Kalbssteak vom Nierstück  
Pikante Jack Daniels Sauce  
Butternüdeli  
Gemüsebouquet

## Menu 3

67.--

Consommé Sherry  
mit hausgemachten Flädli

Gemischte Blattsalate  
mit Frischkäse im geröstetem Sesam  
und Erdbeer Dressing

Lammfilets mit Sauce Provençale  
Kartoffel Krokette  
Gemüsebouquet

## Menu 4

62.--

Consommé Sherry  
mit hausgemachten Flädli

Gemischte Blattsalate  
mit Frischkäse im geröstetem Sesam  
und Erdbeer Dressing

Eglifilets im Bierteig gebacken  
Tartar Sauce  
Salzkartoffeln & Broccoli

## Menu 5

62.--

Consommé Sherry  
mit hausgemachten Flädli

Gemischte Blattsalate  
mit Frischkäse im geröstetem Sesam  
und Erdbeer Dressing

Schweinsrahmschnitzel von Nierstück  
an Pilzrahmsauce  
Butternüdeli & Gemüsebouquet

## Menu 6

62.--

Consommé Sherry  
mit hausgemachten Flädli

Gemischte Blattsalate  
mit Frischkäse im geröstetem Sesam  
und Erdbeer Dressing

Sempacher Balchenfilets pochiert  
Weissweinsauce  
Trockenreis & Rahmspinat