

Menuwochenplan Rest. Gnüsserei					
Datum	06.09.2010	07.09.2010	08.09.2010	09.09.2010	10.09.2010
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe CHF 12.50	Meerrettich - Cremésuppe mit Rauchlachsgrisini				
Tagessvorspeise CHF 16.50	Nüsslisalat an einer Nussvinaigrette serviert mit Trauben und gegrilten frischen Steinpilzen				
Tages 1 CHF 22.00	Rinds - Sauerbraten nach "Jäger Art" serviert mit Rotkraut und Spätzli	Wildschweingeschnetzeltes an einer Wildrahmsauce serviert mit Rosenkohl und Rösti	Fasanbrust im Speckmantel auf einem Beet von Trauben-, Feigen-, Kürbisragout dazu Spätzli	Siedfleisch im Bouillongemüse an einer Meerrettichsauce serviert mit Salzkartoffeln	Kürbishackbraten "Gnüsserei" an einem Kräuterjus serviert mit Krautstielgemüse und Nudeln
Tages 2 CHF 44.50	Rentier - Entrecôte (ca. 200g) vom Grill unter einer Irish - Mooskruste serviert mit Herbstgemüse und Kartoffelnocci				
Tages 3 CHF 25.50	Duett von Rauch- und Gravedlachs auf einer Kürbis - Kartoffelrösti	Flunderfilet unter einer Totentrompeten - Pilzkruste auf einem Beet von Sauerkraut dazu Maronipüree	Red Snapperfilet im Sesammantel gebraten mit lauwarmen Trauben auf einem Waldpilzrisotto	Haiwels - Involtini mit Zitronen-Kapernäpfel gefüllt auf einem Beet von Spinatrisotto	Lachs Cordon bleu mit Oliven und Schafskäse gefüllt serviert auf einem Tomatencarpaccio
Tages 4 CHF 32.50	Hirsch - Pfeffer "Grand Mere" mit Silberzwiebeln, Speck und Croutons serviert mit Rotkraut und Spätzli				
Menu5 CHF 22.00	-	-	Herbststrudel "Gnüsserei" gefüllt mit Kürbisstücken und Feigen auf einem Rotkrautsalat	-	-
Menu Take A Way	Poulet Steak "Mexican Art" dazu Pasta mit Gemüse	Rindfleischvogel Rosmarinjus mit Country Cuts	Chili Schnägg mit Senfsauce dazu Röstihalbmond	Scheinsrahmschnitzel mit Kartoffelstock	Poulet Cordon bleu mit Pasta und Gemüse