



Herzlich Willkommen zum THEMENABEND Fr., 01.04.22 – Schweizer Spezialitäten

Lillet Citrosé - Aperitif-Einladung

VORSPEISEN/SUPPE

KÄSE-FONDUE

VULLY-KUCHEN (Germteig mit Speck und Kümmel)

RACLETTE KÜCHLEIN (mit Birnen, Ahornsirup, Walnüsse und Raclette)

WIENERLI im Blätterteig

Zürcher WEINSUPPE

HAUPTSPEISEN

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

JANNSONS FRETELSE – Kartoffelauflauf mit Sardellen

CAPUNS in kräftiger Käsesauce (Mangoldblätter mit Bündnerfleisch)

PIZOKEL mit Speck und Gemüse

SLÄSKPANNKAKA (Palatschinken gefüllt mit Geselchtem)

BEILAGEN:

Kartoffel-Rösti / Lauch-Kartoffel-Püree /

Schweizer Erdäpfel-Nockerl / Pikantes Vogelheu (Brotwürfel in Ei)

Zarter Rahmlauch-Salat

DESSERT

APFEL-MARONI-WÄHE

FASNACHTS-CHÜECHLI mit Schweizer Schaum

Alles reichlich vom BUFFET € 28,90 p.P.

Unser nächster Themenabend: Freitag, 13. Mai 2022
„KÄRNTNER SCHMANKERL vom Buffet“