

Cordon-bleu Spezialitäten

alle 14 Tage wechselnd

Von Montag – Freitag
am Wochenende auf Anfrage

Datum	Cordon-bleu-Spezialität
08. Mai bis 21. Mai	Frühling (Schweinefleisch gefüllt mit Rauchschinken, Parmesan und Spargeln an Sauce Hollandaise)
22. Mai bis 04. Juni	Quattro Formaggi (Schweinefleisch gefüllt mit Schinken und vier Käsesorten)
05. Juni bis 18. Juni	Griechisch (Schweinefleisch gefüllt mit Rohschinken, Salatgurke und Schafkäse)
19. Juni bis 02. Juli	Förster (Schweinefleisch gefüllt mit Speck, Pilzen und Kräutersauce)
03. Juli bis 16. Juli	Romande (Schweinefleisch gefüllt mit Rauchschinken, Salbei und Weichkäse)
17. Juli bis 30. Juli	Piccante (Schweinefleisch gefüllt mit Chorizo, Knoblauch und Greyerzer)
31. Juli bis 13. Aug.	Mediterran (Schweinefleisch gefüllt mit Rohschinken, Mozzarella, Basilikum und Tomate)
14. Aug. bis 27. Aug.	Mostindien (Schweinefleisch gefüllt mit Vorderschinken, Apfel und Mozzarella)
28. Aug. bis 10. Sept.	Asia (Pouletfleisch gefüllt mit Trutenschinken, Ananas, Curry und Käse in Kokosflocken paniert)
11. Sept. bis 24. Sept.	Valais (Schweinefleisch gefüllt mit Schinken und Raclette-Käse)
25. Sept. bis 08. Okt.	Wild (Schweinefleisch gefüllt mit Wildtrockenfleisch, Pfefferkäse, Rotkraut und Marroni)
09. Okt. bis 22. Okt.	Mex (Schweinefleisch gefüllt mit Vorderschinken, Peperoni und Gorgonzola scharf)
23. Okt. bis 14. Nov.	Pizol (Schweinefleisch gefüllt mit Salami, Oliven, regionaler Alpkäse)

PREIS CHF 29.50

Als Beilage servieren wir Ihnen nach Wahl:

Pommes frites, Country Cuts, Teigwaren, (Gemüse-Quarkspätzli + CHF 2.00),
Salat grün, Salat gemischt,

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber