

Menüplan Café Ischimatt

Datum	Tagesmenü		Menü-Fleischlos	
Montag 27.05.2019	Rüebli- und Ingwersuppe Schweinsgeschnitzel  in Senfrahmsauce Teigwaren- und Müscheli Knackerbissen Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Rüebli- und Ingwersuppe Gemüsegratin in Käsesauce Teigwaren- und Müscheli Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Dienstag 28.05.2019	Fenchelcrèmesuppe Kalbspojarski-Steak Rotwein Thymiansauce Kartoffelgratin Ragout vom grünen Spargel Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Fenchelcrèmesuppe Saftiger Gemüseburger Rotwein Thymiansauce Kartoffelgratin Ragout vom grünen Spargel Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
Mittwoch 29.05.2019	Bouillon mit Backerbsen Zigeuner Cervelat  Madeirasauce Safranrisotto Romanesco mit Mandeln Gebrannte Crème mit Rahm	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Bouillon mit Backerbsen Safranrisotto mit Gemüse und geriebenem Käse Romanesco mit Mandeln Gebrannte Crème mit Rahm	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Donnerstag 30.05.2019 Auffahrt	Selleriecrèmesuppe Glasierter Schweinshalsbraten  Mit Rosmarin Kartoffelkroketten Geschmorte Bohnen Fruchtsalat mit Sorbet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Selleriecrèmesuppe Tofuragout mediterrane Art mit Tomaten und Gemüse Kartoffelkroketten Geschmorte Bohnen Fruchtsalat mit Sorbet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Freitag 31.05.2019	Geröstete Haferflockensuppe Saftige Berner Zungenwurst  mit Senf Dampfkartoffeln Lauch-Rahmgemüse Kleiner Salat vom Buffet	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13	Geröstete Haferflockensuppe Paniertes Sellerieschnitzel auf Lauch-Rahmgemüse Dampfkartoffeln Kleiner Salat vom Buffet	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13
Samstag 01.06.2019	Spargelcrèmesuppe Spargel mit Sauce Hollandaise Butterkartoffeln Schinkenteller  Coupe Romanoff	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Spargelcrèmesuppe Spargel und pochiertes Ei mit Sauce Hollandaise Butterkartoffeln Kräutertomate Coupe Romanoff	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
Sonntag 02.06.2019	Kräutercrèmesuppe Zarte Maispouletbrust Zitronenrahmsauce Neue Bratkartoffeln mit Majoran Karottenduo mit Erbsen Panna Cotta mit Beeren	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Kräutercrèmesuppe Gemüsestrudel Kräutersauce Neue Bratkartoffeln mit Majoran Karottenduo mit Erbsen Panna Cotta mit Beeren	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13

Geniessen im Mai

Bunter Spargelsalat „Frühlings-Art“

mit frischem Spargel, Champignons,
Radischen und gekochtem Ei
an frischer Kräutervinaigrette

Fr. 19.50

Grüner und weisser Spargel

mit frischer Sauce Mayonnaise
dazu feine Butterkartoffeln
und saftiger Bauernschinken

Kleiner Salat vom Buffet

Fr. 21.50

Rosa gebratenes Medaillon vom Schweinefilet

mit feiner Morchelrahmsauce
knusprige Bratkartoffeln aus neuer Ernte
serviert mit grünem und weissem Spargel

Kleiner Salat vom Buffet

Fr. 24.50

Ischimatt-Burger „so wie ihn der Chef mag“

mit saftigem Rindfleisch an rassischer BBQ-Sauce
frischen Tomaten, gebratenem Speck und Zwiebeln
Serviert mit Pommes frites

Fr. 18.50

Dessert-Hit

Hausgemachte Erdbeertörtchen
Im Mürbeteigbödéli garniert mit Rahm

Fr. 4.50



Passend zu allen Gerichten

Œil de Perdrix du Valais AOC
Mon Amour Rosé – Pinot Noir

10cl Fr. 3.50 / 20cl Fr. 7.00 / 50cl Fr. 17.50

Für unsere Gerichte verwenden wir, wenn nicht anders
deklariert, ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz.
Sollten Sie von einer Lebensmittelallergie/Unverträglichkeit
betroffen sein, lassen Sie es uns bitte wissen.

Geniessen im Juni

Asiatische Nudelpfanne „Sukiyaki“

mit Riesencrevetten, Glasnudeln,
knackigem Gemüse und Sojasauce

Kleiner Salat vom Buffet

Fr. 18.50

Schweins-Saltimbocca a la Romana

auf kräftigem Madeirajus
Safranrisotto mit Käse
serviert mit Tagesgemüse

Kleiner Salat vom Buffet

Fr. 19.50

Kalbsleberstreifen in Butter gebraten

auf einem Bouquet von mediterranen Blattsalaten
angemacht mit rassisger Kräutervinaigrette

Ruchbrot

Fr. 19.50

Zartes Rinds-Hohrückensteak

mit hausgemachter Café-de-Paris-Butter
Folienkartoffel mit Sauerrahm
serviert mit Tagesgemüse

Kleiner Salat vom Buffet

Fr. 23.50

Dessert-Hit

Feines Holunderblütenparfait
auf frischen Erdbeeren

Fr. 7.50



Passend zu allen Gerichten

Œil de Perdrix du Valais AOC
Mon Amour Rosé – Pinot Noir

10cl Fr. 3.50 / 20cl Fr. 7.00 / 50cl Fr. 17.50

Für unsere Gerichte verwenden wir, wenn nicht anders
deklariert, ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz.
Sollten Sie von einer Lebensmittelallergie/Unverträglichkeit
betroffen sein, lassen Sie es uns bitte wissen.