

Menüplan Café Ischimatt

Datum	Tagesmenü		Menü-Fleischlos	
Montag 21.05.2018 Pfingstmontag Sonntagspreis	Geröstete Griesssuppe Saftiges Pouletpiccata mit Madeirasauce Safranrisotto Gedämpfter Broccoli Erdbeeren mit Vanillecrème	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Geröstete Griesssuppe Cornaturpiccata mit Madeirasauce Safranrisotto Gedämpfter Broccoli Erdbeeren mit Vanillecrème	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Dienstag 22.05.2018	Maiscrèmesuppe Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce Teigwaren Blattspinat Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Maiscrèmesuppe Karamellisierter Chicorée mit Birne und Ziegenkäse Teigwaren Blattspinat Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Mittwoch 23.05.2018	Frühlingszwiebelsuppe Marinierter Pouletoberschenkel mit Rosmarinsauce Herzoginnenkartoffeln Geschmorte Bohnen Biberli-Flan	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Frühlingszwiebelsuppe Spargel-Quiche mit Sauerrahm Herzoginnenkartoffeln Geschmorte Bohnen Biberli-Flan	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Donnerstag 24.05.2018	Austernpilzcrèmesuppe Truthahnragout mit Calvadossauce Kartoffelstock Junge Erbsen Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Austernpilzcrèmesuppe Kichererbsen-Gemüseragout Kräuterrahmsauce Kartoffelstock Junge Erbsen Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
Freitag 25.05.2018	Bouillon m. Gemüsestreifen Saftiges Hacksteak mit milder Pfefferrahmsauce Rissolées Kartoffeln Glasierte Karotten Kleiner Salat vom Buffet	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13 FAO	Bouillon m. Gemüsestreifen Gebackenes Gemüse im Bierteig Rissolées Kartoffeln Glasierte Karotten Kleiner Salat vom Buffet	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13
Samstag 26.05.2018 Spargelesen	Spargelcrèmesuppe Spargeln 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, 11,13
Sonntag 27.05.2018	Blumenkohlcrèmesuppe Kalbsschulterbraten mit feiner Kräuterrahmsauce Kartoffelkroketten Frühlingsgemüse Lemon Curd mit Beeren	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Blumenkohlcrèmesuppe Gefüllte Auberginenröllchen mit Mozzarella und Gemüse Kartoffelkroketten Frühlingsgemüse Lemon Curd mit Beeren	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13



Geniessen im Mai

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise

feiner Spargel sanft gegart
Butterkartoffeln
Kleiner Schinkenteller

Salat vom Buffet Fr. 19.50

Saftiges Schweinskotelette mit Kräuterbutter

Kartoffelkroketten
Tagesgemüse

Salat vom Buffet Fr. 19.50

***Entrecôte vom Rind rosa gebraten**

Serviert mit milder Pfeffersauce
Pommes frites
Tagesgemüse

Salat vom Buffet Fr. 21.50

Spargelsalat „Nouvelle“

Moderner Spargelsalat mit weissem und grünem Spargel
frischen Champignons, Radischen und Ei auf frischen
Blattsalaten und Gartenkräutern

Fr. 18.50

Wein des Monats

Oeil 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.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren
Sie bitte unsere ServicemitarbeiterInnen.

* Rindsentrecôte Fernheim-Paraguay