



Zunft Haus zur Rebleuten

Hotel Restaurant Bar

Mittagsmenüs vom 6. September – 10. September 2010

	Vorspeisen	Hauptgänge
Montag	Alpenstadt-Käse-Sushi mit Wasabischaum und Rucola 6.00 ☆☆☆☆ Suppe von geräuchertem Aal mit Apfel 6.00	Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butternudeln und Broccoli 18.00 ☆☆☆☆ Safranrisotto mit Dörrtomaten und Blattspinat 16.00
Dienstag	Knackige Blattsalate mit Ei und Croutons 6.00 ☆☆☆☆ Lauchcremesuppe mit Kartoffelgnocchi 6.00	Saltimbocca vom Schwein auf Portweinjus mit Polenta und grünen Bohnen 18.00 ☆☆☆☆ Gebratene Riesenkrevette mit Currysauce auf Basmatireis mit frischen Früchten 18.00
Mittwoch	Salat mit hausmariniertem Lachs mit Vanille-Fenchel 8.00 ☆☆☆☆ Kürbiscresmesuppe mit Orangenfilets und Martinischaum 6.00	Churer Fleischtorte mit Sommerlichen Blattsalaten 18.00 ☆☆☆☆ Gratinierte Cannelloni gefüllt mit Dörrtomaten, Ricotta und Spinat 16.00
Donnerstag	Herbstlicher Blattsalat mit Wildschweinschinken 7.00 ☆☆☆☆ Churer Brotsuppe mit Röstzwiebeln und geriebenem Parmesan 6.00	Schweinsgeschnetzeltes mit Birnen, Haselnuss-Rahmsauce und Spätzli 18.00 ☆☆☆☆ Hausgemachte Nussknödel mit Rotkraut Rosenkohl und glasierten Maroni 16.00
Freitag	Rindfiletcarpaccio mit Nüsslisalat, weissem Trüffelöl und Sbrinz 8.00 ☆☆☆☆ Sellerie-Meerrettichsuppe mit Apfel 6.00	Hirschpfeffer mit Wildgarnituren und Spätzli 18.00 ☆☆☆☆ Papardelle mit Gorgonzola-Rahmsauce und Datteln 16.00
Desserts	Bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Tagesdessert	

Am Mittag offerieren wir Ihnen nach dem Essen (Hauptgang) einen Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Cappuccino oder Tee

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.6% MWST

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch