

TAGESMENÜ DIENSTAG | 10. März

Blumenkohl Panna Cotta
Kräuter | Zitronenperlen

Grünes Spargelrisotto ⁷
Stundenei | Belper Knolle ⁷ | Rucola
oder

Gebratene Pouletbrust
grüne Spargeln | Risotto ⁷ | Thymianjus
oder

Monatsfisch  **Rotes Fischcurry** ³
Jasminreis | Frühlingsgemüse

Süssmostcreme ⁷
getrockneter Apfelring | geröstete Haselnüsse ⁸

DAILY MENU TUESDAY | 10. March

Cauliflower panna cotta
herbs | lemon pearls

Green asparagus risotto ⁷
poached egg | Belper Knolle ⁷ | arugula
or

Roasted chicken breast
green asparagus | risotto ⁷ | thyme jus
or

Fish of the month  **Red fish curry** ³
yasmine rice | spring vegetables

Apple juice cream ⁷
roasted hazelnuts ⁸ | dried apple

Herkunftshinweis/origin information – Poulet/chicken: CH | Fisch/fish: auf Anfrage | on request
Brote & Backwaren/breads & pastries: CH

Allergene/allergens: 1=Eier/eggs | 2=Erdnüsse/peanuts | 3=Fisch/fish | 4=Gluten/gluten | 5=Krebstiere/crustaceans |
6=Lupine/lupin | 7=Laktose/lactose | 8=Nüsse/nuts | 9=Schwefel/sulphites | 10=Sellerie/cellery | 11=Senf/mustard |
12=Sesam/sesame | 13=Soja/soya | 14=Weichtiere/molluscs