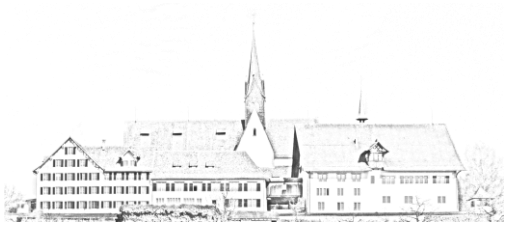
Kloster Kappel

WOCHENMENÜPLAN

Porta patet, cor magis · Essen & Trinken



Mittagessen inkl. Suppe & Dessert · CHF 35.–

MO 02.11	Kalbsgeschnetzelte Zürcher Art mit Butterrösti und Champignons Gedämpftes Dorschfilet mit Kokos-Risotto, Spinat, gerösteten Mandeln und Champignons Kokos-Risotto mit Spinat, gerösteten Mandeln und Champignons
DI 03.11	Rotes Thai Curry mit gebratenen Poulet Streifen, Jasminreis und Wok Gemüse Rotes Thai Curry mit gebratenen Crevetten, Jasminreis und Wok Gemüse Rotes Thai Curry mit Tofuwürfeln, Jasminreis und Wok Gemüse
MI 04.11	Hirsch Ragôut mit Rotkabis, Kürbis, Marroni, Rosenkohl und Serviettenknödel Gebratener Loup de mer mit Serviettenknödel, geschmortem Kürbis und Rosenkohl Bunter Herbstteller mit Rotkabis, Kürbis, Marroni, Rosenkohl, Belpler Knolle und Serviettenknödel
DO 05.11	Steak vom Schweinsnierstück mit Sauce Cafe de Paris, Rosmarinkartoffeln und gedünstetem Wirsing und Rübli Pochierte Seezungenröllchen mit Kapern-Petersiliensauce, Rosmarinkartoffeln und gedünstetem Wirsing und Rübli Tagliatelle mit lauwarmen Antipastigemüse, Cashewkernen und Grana Padano
FR 06.11	Entenbrust mit Orangenjus, Petersilien-Kartoffeln, Spinat und confierte Kirschtomaten Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter, Petersilien-Kartoffeln, Spinat und confierte Kirschtomaten Kürbis Agnolotti mit Kürbissauce, Kürbiskernöl und gerösteten Kernen
SA 07.11	Sanft geschmorte Rinds-Kopfbäggli mit Schmorsauce, Polenta und Kürbis Bohnengemüse Pochiertes Schollenfilet mit Limettenbutter, Polenta und Kürbis Bohnengemüse Cremiges Maroni-Risotto mit Pilzen, Birnenspalten und Kräuteröl
SO 08.11	Gebratene Pouletbrust mit Kräuterrahmsauce, Basmatireis und Marktgemüse Edelfisch Variation mit Dill-Rahmsauce, Basmatireis und Marktgemüse Gebratene Reisgalette mit Tomatensugo und buntem Marktgemüse

DEKLARATION

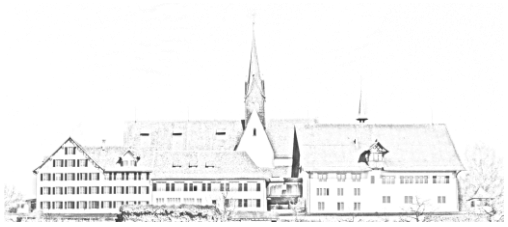
Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden mit Herkunftsland bezeichnet. Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein. Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden separat deklariert. Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Kloster Kappel · Reservieren Sie Ihren Tisch unter Telefon **+41 44 764 88 21** oder per E-Mail **service@klosterkappel.ch**

Kloster Kappel

WOCHENMENÜPLAN

Porta patet, cor magis · Essen & Trinken



Abendessen inkl. Salat & Dessert · CHF 35.–

MO 02.11	Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterbutter, Kartoffel-Rondellen und Schwarzwurzel-Brokkoli Gemüse Gebratenes Knurrhahnfilet mit Kräuterbutter, Kartoffel-Rondellen und Schwarzwurzel-Brokkoli Gemüse Maccaroniauflauf mit Schwarzwurzeln, Brokkoli, würzigem Greyerzer und Salbeiblättern
DI 03.11	Sanft gegarte Kalbsschulter mit Waldpilz-Rahmsauce, cremigem Kartoffelpüree und gemischtem Gemüse Rotbarschfilet mit Zitronensauce, cremigem Kartoffelpüree und gemischtem Gemüse Spanische Tortilla mit Oliven und mariniertem Rucolasalat
MI 04.11	Hirsch Ragôut mit Rotkabis, Kürbis, Marroni, Rosenkohl und Serviettenknödel Gebratener Loup de mer mit Serviettenknödel, geschmortem Kürbis und Rosenkohl Bunter Herbstteller mit Rotkabis, Kürbis, Marroni, Rosenkohl und Serviettenknödel
DO 05.11	Rindsgeschnetzeltes mit Pommery Senfsauce, Linsen Cous Cous und mediterranem Ofengemüse Gebratenes Pangasiusfilet mit Zitronen-Kräuter Butter, Linsen Cous Cous und mediterranem Ofengemüse Linsen Cous Cous mit gebratenem Halloumi und mediterranem Ofengemüse
FR 06.11	Piccata von der Putenrust mit Spaghetti mit Tomatensugo, Peperoncini und Basilikum Gebratenes Doradenfilet mit Belugalinsen Cassoulet, Kartoffelwürfel und Gemüse Spaghetti all'Arrabbiata mit gehobeltem Grana Padano
SA 07.11	Cordon Bleu vom Säuli mit Pommes Frites und Cole Slaw Salat Zanderknusperli mit Tatarsauce Pommes frites und Cole Slaw Salat Hausgemachte Quark-Spinat-Pizokel mit brauner Butter und Lauchstreifen
SO 08.11	Rindsschmorbraten «Gremolata» mit Wildreis und geschmortem Wurzelgemüse Gebratener Seelachs mit Safransauce, Wildreis und geschmortem Wurzelgemüse Spätzlipfanne mit Pilzen, Gemüse und Bergkäse überbacken

DEKLARATION

Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden mit Herkunftsland bezeichnet. Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein. Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden separat deklariert. Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Kloster Kappel · Reservieren Sie Ihren Tisch unter Telefon **+41 44 764 88 21** oder per E-Mail **service@klosterkappel.ch**