



Mittagessen inkl. Suppe & Dessert · CHF 35.–

MO 12.10	 Französische Pouletbrust mit Thymianjus, Kräuter Cous Cous und Paprika-Zucchini Gemüse  Gebratene Seezungenfilets mit Zitronen-Buttersauce, Kräuter Cous Cous und Paprika-Zucchini Gemüse  Cremiges Kürbis-Graupenrisotto mit Grana Padano
DI 13.10	 Rindsentrecote mit Cafe de Paris, Pommes Frites und buntem Gemüse  Gedünstetes Forellenfilet mit Beurre Blanc, Wildreis-Mix und Karotten-Pastinaken Streifen  Quorngeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce, Wildreis und buntem Gemüse
MI 14.10	 Steak von der Trutenbrust mit mediterraner Sauce, Petersilienkartoffeln, Kohlrabi und buntem Mangold  Gedämpfter Seelachs an leichtem Kräuterschaum, Petersilienkartoffeln, Kohlrabi und buntem Mangold  Hausgemachte Bündner Capuns mit Bergkäse
DO 15.10	 Knusprige Entenbrust mit Preiselbeersauce, Cremige Polenta, Rahmwirsing und Ofenrande aus dem Klostergarten  Gebratener Kabeljau mit Nussbutter, Cremiger Polenta, Rahmwirsing und Ofenranden aus dem Klostergarten  Sellerieschnitzel im Knuspermantel mit Kräuterdip, Rahmwirsing und Ofenrande aus dem Klostergarten
FR 16.10	 Rindsgeschnetzeltes mit Paprikasauce, Tagliatelle und gedämpften Blumenkohl-Brokkoli Rösschen  Gebratener Seehecht mit Safransauce, Tagliatelle und gedämpften Blumenkohl-Brokkoli Rösschen  Zitronenravioli mit Salbeibutter, Blumenkohl-Brokkoli Rösschen und Mandelblättchen
SA 17.10	 Geschmorter Rindfleischvogel mit Rotweinsauce, Röstigaletten, geschmorter Federkohl und Randen  Norwegisches Lachsfilet mit Weisswein-Rahmsauce, Röstigaletten, geschmortem Federkohl und Randen  Gebratene Polenta mit Nussbutter, geschmortem Federkohl, Randen und Kräuter-Diplomat
SO 18.10	 Klassischer Kalbsbraten mit Zwiebel-Thymianjus, Butter Spätzli und Bohnengemüse aus dem Klostergarten  Gebratenes Dorschfilet mit Weissweinsauce, Butter Spätzli und Bohnengemüse aus dem Klostergarten  Bunte Spätzlipfanne mit Herbstgemüse Rahm und Bergkäse

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



Abendessen inkl. Salat & Dessert · CHF 35.–

MO 12.10	 Gebratene Lamm-Medaillons mit Portweinsauce, Kürbispüree und Bohnen aus dem Klostergarten  Confiertes Wolfsbarschfilet mit Kürbispüree und Bohnen aus dem Klostergarten  Wirsingroulade mit gerösteten Kernen, Selleriepüree und Rotweinreduktion
DI 13.10	 Rindsentrecote mit Cafe de Paris, Pommes Frites und buntem Gemüse  Gedünstetes Forellenfilet mit Beurre Blanc, Wildreis-Mix und Karotten-Pastinaken Streifen  Quorngeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce, Wildreis und buntem Gemüse
MI 14.10	 Wildschwein Entrecote mit Preiselbeersauce, hausgemachten Maroni-Gnocchi, Kürbis und Rosenkohl  Gebratenes Rotbarschfilet mit Brauner Fischsauce, Ofenkartoffeln und buntem Ratatouille  Hausgemachte Maroni-Gnocchi mit Kürbis, Rosenkohl und Preiselbeeren
DO 15.10	 Kalbshackbraten mit Zwiebelsauce, Pommes Duchesse, Sellerie-Randengemüse aus dem Klostergarten  Gebratenes Knurrhahnfilet, Pommes Duchesse, Sellerie-Randengemüse aus dem Klostergarten  Hausgemachte Gemüse-Lasagne mit Tomatensugo und Rucola
FR 16.10	 Rindsgeschnetzeltes mit Paprikasauce, Tagliatelle und gedämpften Blumenkohl-Brokkoli Rösschen  Gebratener Seehecht mit Safransauce, Tagliatelle und gedämpften Blumenkohl-Brokkoli Rösschen  Zitronenravioli mit Salbeibutter, Blumenkohl-Brokkoli Rösschen und Mandelblättchen
SA 17.10	 Zartes Kalbsvoressen mit Schmorsauce, Serviettenknödel und gemischtem Herbstgemüse  Gebratenes Zanderfilet mit leichter Kapernsauce, Serviettenknödel und gemischtem Herbstgemüse  Gebratenen Serviettenknödel mit Waldpilzen in Rahmsauce und gemischten Herbstgemüse
SO 18.10	 Klassischer Kalbsbraten mit Zwiebel-Thymianjus, Butter Spätzli und Bohnengemüse aus dem Klostergarten  Gebratenes Dorschfilet mit Weissweinsauce, Butter Spätzli und Bohnengemüse aus dem Klostergarten  Bunte Spätzlipfanne mit Herbstgemüse Rahm und Bergkäse

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**