

**Mittagessen inkl. Suppe & Dessert · CHF 35.–**

MO 19.10	 Gebratene Kalbsmedaillons mit Salbeisauce, Pommes Dauphine, Mangold und glasierten Rübli  Pochierter Saibling mit Zitronen-Dill Sauce, Pommes Dauphine, Mangold und glasierten Rübli  Kräuter-Waldpilzrisotto mit gehobeltem Grana Padano und geschmorte Kirschtomaten
DI 20.10	 Mediterrane Poulet Roulade mit Rosmarinjus, Bramata Polenta und mediterranes Ofengemüse  Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Weissweinschaum, Bramata Polenta und mediterranem Ofengemüse  Hausgemachte Gnocchi mit Pesto, gerösteten Pinienkernen und mediterranem Ofengemüse
MI 21.10	 Sanft gegarte Rindsbrust mit Meerrettichsauce, Kartoffelstock und Wirsinggemüse  Variation von Edelfischen mit Noilly-Prat-Sauce, mit Wildreis und Marktgemüse  Gebratener Blumenkohl-Medaillon mit Meerrettichveloutè mit Kartoffelstock und Wirsinggemüse
DO 22.10	 Gebratene Maispouletbrust mit Estragon-Veloutè, Pariser Kartoffeln und Erbsen-Tomaten-Gemüse  Seelachsfilet im Eimantel mit Sauce Tatare, Pariser Kartoffeln und Erbsen-Tomaten-Gemüse  Ricotta-Spinat Ravioli mit brauner Butter, Erbsen, Grana Padano und Röstmandeln
FR 23.10	 Zartes Hirschragout mit Preiselbeer-Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Kürbis und karamellisierte Maroni  Gebratenes Seezungefilet mit Limetten-Butter, Schnittlauchkartoffeln und gedünsteter Spinat  Herbstliche Spätzlipfanne mit Maroni, Kürbis und gedünstetem Rotkraut
SA 24.10	 Medaillons von der Schweizer Pouletbrust mit Waldpilzrahmsauce, gebratenem Kartoffelcroûton, Kefen und Rübligemüse  Pochiertes Kabeljaufilet mit Kräuteröl auf Gemüse Cous Cous und mediterranem Ofengemüse  Gebratener Halloumi Käse mit Gartenkräuter auf Gemüse Cous Cous und mediterranem Ofengemüse
SO 25.10	 Wildschwein Entrecôte mit Wacholderjus, Schupfnudeln, Kürbis und sautiertem Rosenkohl mit Speck  Grilliertes Rotbarschfilet mit Kräuter-Bernaise, Ofenkartoffeln und Brokkolirösschen  Kürbis-Amaranth-Taler mit Salbeibutter, Schupfnudeln und sautiertem Rosenkohl

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 19.10	- Lamm Entrecôte aus Irland mit Thymianjus, Kartoffelgratin und buntem Herbstgemüse - Gebratene Lachsforelle mit Kräuterrahmsauce, Kartoffelgratin und buntem Herbstgemüse - Überbackene Kartoffelschnitte mit geschmolzenem Gorgonzola und buntem Herbstgemüse
DI 20.10	- Mediterrane Poulet Roulade mit Rosmarinjus, Bramata Polenta und mediterranes Ofengemüse - Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Weissweinschaum, Bramata Polenta und mediterranem Ofengemüse - Hausgemachte Gnocchi mit Pesto, gerösteten Pinienkernen und mediterranem Ofengemüse
MI 21.10	- Schweinsfilet-Medaillons mit Rotweinjus, italienischen Venerereis und Ratatouille - Gebratenes Knurrhahnfilet mit Safransauce, italienischen Venerereis und Ratatouille - Gefüllte Gemüsepaprika mit Kräuter Cous Cous, Tomatensauce und Schweizer Reibkäse
DO 22.10	- Steak von der Rindshuft mit Chimichurri, Smashed Rosmarin Kartoffeln und Zucchini - Gebratenes Doradenfilet mit Zitronen-Kräuteröl, Smashed Rosmarin Kartoffeln und Zucchini - Smashed Rosmarin Kartoffeln mit Zucchini und lauwarmen Mozzarella
FR 23.10	- Cordon Bleu vom Säuliamter Schwein mit Pommes Frites und Gemüse-Bouquet - Gebratenes Forelle Filet mit Mandelbutter, Basmatireis und Gemüsebouquet - Edelpilz-Geschnetzeltes mit Mandeln, Basmatireis und Gemüsebouquet
SA 24.10	- Geschmorte Kalbsschulter an Balsamico-Jus, knusprige Röstigaletten und Rosenkohl-Kürbisgemüse - Gebratenes Zanderfilet mit leichter Senfsauce, knusprige Röstigaletten und Rosenkohl-Kürbisgemüse - Geröstete Süsskartoffel-Spalten mit Ziegenkäse Crumble auf Rosenkohl-Kürbisgemüse
SO 25.10	- Wildschwein Entrecôte mit Wacholderjus, Schupfnudeln, Kürbis und sautiertem Rosenkohl mit Speck - Grilliertes Rotbarschfilet mit Kräuter-Bernaise, Ofenkartoffeln und Brokkolirösschen - Kürbis-Amaranth-Taler mit Salbeibutter, Schupfnudeln und sautiertem Rosenkohl

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**