



Mittagessen inkl. Suppe & Dessert · CHF 35.–

MO 21.09	 Kurz gebratenes Rumpsteak vom Rind mit Kräuterbutter, Lyoner Kartoffeln und Gemüsebouquet  Gebratenes Zanderfilet mit Beurre Noisette, Lyoner Kartoffeln und Gemüsebouquet  Eierschwämmli a la Creme mit Lyoner Kartoffeln und Gemüsebouquet
DI 22.09	 Piccata alla Milanese vom der Pouletbrust mit Tomaten-Spaghetti und Erbsengemüse  Lachstranche auf der Haut gebraten mit Zitronenrisotto und grilliertem grünen Spargel  Spaghetti Pomodoro, Basilikum und Mozzarella
MI 23.09	 Hirschragout mit Wacholderjus, Serviettenknödel, Preiselbeer-Rotkohl und Rosenkohl  Gebratenes Heilbutt Filet mit Noilly Prat Schaum, Wildreis, confierte Kirschtomätli und Fenchel-Gremolata  Gebratene Serviettenknödel mit Preiselbeer-Rotkohl, Pilzsauce und Rosenkohl
DO 24.09	 Medaillons von der Schweizer Pouletbrust mit Pilzrahmsauce, gebratenem Kartoffelcrouton, Kefen und Rübligemüse  Pochiertes Kalbeljaufilet mit Kräuteröl auf Gemüse Cous Cous und buntem Ofengemüse  Gebratener Halloumi Käse mit buntem Ofengemüse und Gemüse Cous Cous
FR 25.09	 Gebratenes Lammnierstück mit leichter Trüffeljus, Tessiner-Parmigiano-Polenta und Spitzkohlgemüse  Zander Knusperli mit Sauce Tatar, Petersilienkartoffeln und gemischtem Gemüse  Süßkartoffel- Gnocchi in Salbeibutter mit Ofen- Zucchini und Baumnüssen
SA 26.09	 Gebratene Französische Maispouletbrust mit getrockneten Tomaten und Oliven, Gnocchetti Sardi und herbstlichem Gemüse  Wolfsbarsch mit getrockneten Tomaten und Oliven, Gnocchetti Sardi und herbstlichem Gemüse  Gnocchetti Sardi mit getrockneten Tomaten und Oliven, Herbstgemüse und Grana Padano
SO 27.09	 Gebratene Pouletbrust mit Teriyaki-Lack mit Jasminreis und wildem Brokkoli  Forelle «Müllerin Art» mit Salzkartoffeln und Blattspinat  Knuspriger Ziegenkäse mit Ofen-Rande und Süßkartoffel Spalten

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 21.09	 Kalbs- Escalope mit Salbei-Schinken-Mantel mit Tomaten-Risotto und mediterranen Gemüse  Gebratener Seehecht auf Tomaten- Risotto und mediterranen Gemüse  Mit Burrata überbackene Strauchtomate, Basilikum Öl und geröstetem Brot
DI 22.09	 Piccata alla Milanese von der Pouletbrust mit Tomaten-Spaghetti und Erbsengemüse  Lachstranche auf der Haut gebraten mit Zitronenrisotto und grilliertem grünen Spargel  Spaghetti Pomodoro, Basilikum und Mozzarella
MI 23.09	 Geschnetzelte Rindsstreifen mit Kräutersauce, Gratin Dauphinois und buntem Gemüse  Koss gebratener Knurrhahn mit Kräutersauce, Gratin Dauphinois und buntem Gemüse  Gratin Dauphinois mit Herbstgemüsevariation und Kräutersauce
DO 24.09	 Kalbs-Paillard mit Kalbsjus, Basmatireis und Blumenkohl-Brokkoli Gemüse  Fischvariation mit Dill- Rahmsauce, Basmatireis und gebratenen Blumenkohl-Brokkoli Gemüse  Gebratenen Serviettenknödel-Scheiben mit Pilzragout und glasierten Rübli
FR 25.09	 Gebratenes Lammnierstück mit leichter Trüffeljus, Tessiner-Parmigiano-Polenta und Spitzkohlgemüse  Zander Knusperli mit Sauce Tatar, Petersilienkartoffeln und gemischtem Gemüse  Süsskartoffel-Gnocchi in Salbeibutter mit Ofen-Zucchini und Baumnüssen
SA 26.09	 Sanft gegarter Rindsschmorbraten mit Barolojus Tagliatelle und Ratatouille  Gebratene Riesengräten mit Knoblauch-Kräuteröl, Tagliatelle und Ratatouille  Gebratene Polenta Schnitte mit Ratatouille Gemüse und Gorgonzola
SO 27.09	 Gebratene Pouletbrust mit Teriyaki-Lack mit Jasminreis und wildem Brokkoli  Forelle «Müllerin Art» mit Salzkartoffeln und Blattspinat  Knuspriger Ziegenkäse mit Ofen-Rande und Süßkartoffel Spalten

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**