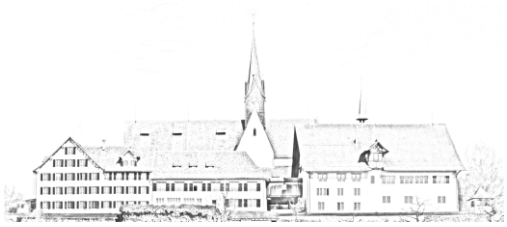
Kloster Kappel

WOCHENMENÜPLAN

Porta patet, cor magis · Essen & Trinken



Mittagessen inkl. Suppe & Dessert · CHF 35.–

MO 23.11	Cordon Bleu vom Säuli mit Senf-Kräuter-Jus, Bratkartoffeln, Brokkoli und Blumenkohl Gebratenes Felchenfilet mit Weisswein-Schnittlauch-Sauce, Bratkartoffeln, Brokkoli und Blumenkohl Steinpilzravioli mit Brokkoli und Blumenkohl, Grana Padano
DI 24.11	Kalbsgeschnetzeltes mit Kräuter-Rahmsauce, Kürbisspätzli, gebratener Kohlrabi, Kürbis und Lauch Pangasiusfilet mit Safran-Noilly-Prat-Sauce, Kürbisspätzli, gebratener Kohlrabi, Kürbis und Lauch Gemüsestrudel mit Kräuter-Rahmsauce und Spinat
MI 25.11	Rindfleischvogel mit Rotweinsauce, Kartoffelpüree, Kefen und Herbstgemüse Gedämpftes Rotbarschfilet mit Kerbel-Butter-Sauce, Kartoffelpüree, Kefen und Herbstgemüse Gebackene Kürbisspalten mit Kartoffelpüree, Kefen und Herbstgemüse
DO 26.11	Gebratene Wildschwein-Medaillons mit Wacholderjus, Schupfnudeln, Federkohl, Kürbis und Rosenkohl Dorschfilet mit Dill-Senf-Sauce, Schupfnudeln, Federkohl, Kürbis und Rosenkohl Gnocchetti Sardi mit Kürbis-Salbei-Rahm mit geschmortem Federkohl und gerösteten Kürbiswürfeln
FR 27.11	Kurz gebratene Kalbsplätzli mit Artischocken, Kartoffeln und sautierten Tomatenscheiben Filet de Sole à la Murat mit Artischocken, Kartoffeln und sautierten Tomatenscheiben Gemüsestrudel mit Artischocken, Kartoffeln und sautierten Tomatenscheiben
SA 28.11	Gebratenes Rinds Entrecôte mit Rosmarinjus, geröstetem Buchweizen-Pilaw und sautiertem buntem Mangold Gebratenes Zanderfilet mit Weissweinsauce, geröstetem Buchweizen-Pilaw und sautiertem buntem Mangold Gebratener Topinambur mit Baumnüssen, geröstetem Buchweizen-Pilaw und sautiertem buntem Mangold
SO 29.11	Gebratene Maispouletbrust mit Estragon-Sauce, Dauphine-Kartoffeln, Bundrüebli und Kefen Gebratenes Forellenfilet mit Estragon-Sauce, Dauphine-Kartoffeln, Bundrüebli und Kefen Kräuter-Ravioli mit Estragon-Sauce, Dauphine-Kartoffeln, Bundrübli und Kefen

DEKLARATION

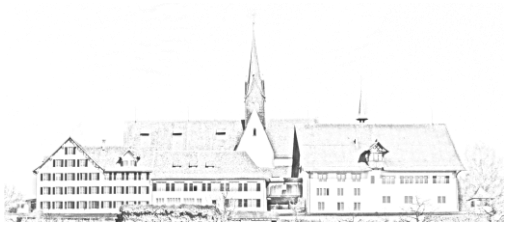
Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden mit Herkunftsland bezeichnet. Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt, worden sein. Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden 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 23.11	Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen-Pfeffer-Jus, Kartoffelgratin und buntem Gemüse Gebratenes Schollefilet mit Zitronen-Butter, Kartoffelgratin und buntem Gemüse Patty von Belugalinsen mit Tomaten-Kräuter-Couli und buntem Gemüse
DI 24.11	Gebratene Kaninchenfilets mit Madeira-Jus, Vollkornreis und Erbsen-Rüebligemüse Ragôut de Poisson in Weisswein-Dill-Sauce, Vollkornreis und Erbsen-Rüebligemüse Gebratene Kräuterseitlinge mit Weisswein-Dill-Sauce, Vollkornreis und Erbsen-Rüebligemüse
MI 25.11	Kalbs Adrio mit Rotweinsauce, Kartoffelpüree, Kefen und gemischtem Herbstgemüse Gedämpftes Rotbarschfilet mit Kerbel-Butter-Sauce, Kartoffelpüree, Kefen und Herbstgemüse Gebackene Kürbisspalten mit Kartoffelpüree, Kefen und gemischtem Herbstgemüse
DO 26.11	Gebratene Wildschwein-Medaillons mit Wacholderjus, Schupfnudeln, Federkohl, Kürbis und Rosenkohl Dorschfilet mit Dill-Senf-Sauce, Schupfnudeln, Federkohl, Kürbis und Rosenkohl Gnocchetti Sardi mit Kürbis-Salbei-Rahm mit geschmortem Federkohl und gerösteten Kürbiswürfeln
FR 27.11	Gebratene Pouletbrust mit Steinpilzsauce, Kartoffel-Gnocchi, geröstetem Paprika-Sugo, Zucchettiwürfel und Ricotta Pochierter Kabeljau mit Steinpilzsauce, Kartoffel-Gnocchi, geröstetem Paprika-Sugo, Zucchetti Würfel und Ricotta Kartoffel-Gnocchi mit Steinpilzsauce, Kartoffel-Gnocchi, geröstetem Paprika-Sugo, Zucchetti Würfel und Ricotta
SA 28.11	Gebratenes Trutenbrust-Steak mit Pfefferrahmsauce, Grünkern-Risotto, Gemüse und gebratenen Waldpilze Doradenfilet mit Kräuteröl, Grünkern-Risotto, Gemüse und gebratenen Waldpilze Grünkern-Risotto mit Parmesanchip, Brauner Butter, Gemüse und gebratene Waldpilze
SO 29.11	Gebratene Maispouletbrust mit Estragon-Sauce, Dauphine-Kartoffeln, Bundrüebli und Kefen Gebratenes Forellenfilet mit Estragon-Sauce, Dauphine-Kartoffeln, Bundrüebli und Kefen Kräuter-Ravioli mit Estragon-Sauce, Dauphine-Kartoffeln, Bundrübli und Kefen

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**