



Mittagessen inkl. Suppe & Dessert · CHF 35.–

MO 26.10	- Gebratenes Steak vom Schweinsnierstück mit Kräuterjus, Pommes Rissolé und gemischtem Herbstgemüse - Pochierter Heilbutt mit leichter Pastis Sauce, Pommes Rissolé, geschmortem Fenchel und Karottenstreifen - Ricotta-Spinat-Tortelloni in Salbeibutter confierte Kirschtomaten und geriebener Grana Padano
DI 27.10	- Gebratenes Putensteak mit mediterraner Sauce, Mascarpone Polenta und glasiertem Wurzelgemüse - Gebratenes Lachsfilet mit Dillsauce, Mascarpone-Polenta und glasiertem Wurzelgemüse - Gemüselasagne mit Tomatensauce und mariniertem Rucola
MI 28.10	- Siedfleisch vom Rind mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und cremigem Wirsing - Gedämpftes Zanderfilet mit Bouillonkartoffeln und cremigem Wirsing - Süsskartoffel-Gnocchi mit Salbeibutter und cremigem Wirsing
DO 29.10	- Schweizer Pouletbrust mit Thymianjus, Schupfnudeln, gebackene Kürbisspalten und Brokkoli - Gebratenes Doradenfilet, Schupfnudeln, gebackene Kürbisspalten und Brokkoli - Gemüsestrudel mit Tomatensauce und Karottenstroh
FR 30.10	- Saltimbocca vom Kalb mit kräftiger Demiglace, Kräuter-Maccaroni und mediterranem Tomatenragût - Gebratener Seehecht mit Kräuter-Maccaroni und mediterranem Tomatenragût - Mediterranes Tomatenragout mit Kräuter-Maccaroni und Ofen-Aubergine
SA 31.10	- Zartes Kalbs-Rahm-Ragût, Morcheln, Duchesse-Kartoffeln und Mandel-Brokkoli - Gebratene Forelle mit Morchel Sauce, Duchesse-Kartoffeln und Mandel-Brokkoli - Auberginen-Involtini mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Duchesse-Kartoffeln und Mandel-Brokkoli
SO 01.11	- Zartes Kalbs-Rahm-Ragût, Morcheln, Duchesse-Kartoffeln und Mandel-Brokkoli - Gebratene Forelle mit Morchel Sauce, Duchesse-Kartoffeln und Mandel-Brokkoli - Auberginen-Involtini mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Duchesse-Kartoffeln und Mandel-Brokkoli

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 26.10	 Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff», Paprika, Champignons, Pilawreis und Sauerrahm  Gebratener Loup de mer mit Kapernsauce, Paprikastreifen, Champignons und Pilawreis  Arancini mit Tomaten und Bergkäse gefüllt in Tomatensugo und Rucola
DI 27.10	 Kalbsschulterbraten mit Senfsauce, Serviettenknödel und Apfel Rotkraut  Gebratenes Rotbarschfilet mit Kräutersauce, Serviettenknödel und Apfel-Rotkraut  Champignon Ragôut mit Serviettenknödel und Apfel-Rotkraut
MI 28.10	 Siedfleisch vom Rind mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und cremigem Wirsing  Gedämpftes Zanderfilet mit Bouillonkartoffeln und cremigem Wirsing  Süsskartoffel-Gnocchi mit Salbeibutter und cremigem Wirsing
DO 29.10	 Brasato di Manzo mit Rotweinjus mit cremigem Safranrisotto und gemischtem Herbstgemüse  Gebratener Kabeljau mit cremigem Safranrisotto und gemischtem Herbstgemüse  Safran-Risotto mit Grana Padano und buntem Herbstgemüse
FR 30.10	 Lammgigot im Heu gegart mit Rosmarinjus, Kartoffel-Sellerie-Gratin und Randen  Gebratener Steinbeisser mit Weissweinsauce, Kartoffel-Sellerie-Gratin und Randen  Fettuccine mit gebratenen Steinpilzen, Rahmsauce und Randen
SA 31.10	 Zartes Kalbs-Rahm-Ragôut, Morcheln, Duchesse-Kartoffeln und Mandel-Brokkoli  Gebratene Forelle mit Morchel Sauce, Duchesse-Kartoffeln und Mandel-Brokkoli  Auberginen-Involtini mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Duchesse-Kartoffeln und Mandel-Brokkoli
SO 01.11	 Zartes Kalbs-Rahm-Ragôut mit Morcheln, Duchesse-Kartoffeln und Mandel-Brokkoli  Gebratene Forelle mit Morchel Sauce, Duchesse-Kartoffeln und Mandel-Brokkoli  Auberginen-Involtini mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Duchesse-Kartoffeln und Mandel-Brokkoli

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**