



Mittagessen inkl. Suppe & Dessert · CHF 35.–

MO 24.08.	 Zartes Kalbsrahmragout mit Erbsen-Rübligemüse und Tagliatelle  Gebratenes Zanderfilet mit Nussbutter auf Rahmsauerkraut und Pommes Dauphines  Zitronenravioli in Zitronenrahmsauce, Pinienkerne und Gartenkräuter
DI 25.08.	 Kurz gebratenes Truthahn Piccata Milanese auf Weisweinrisotto und sautiertem Spinat  Pochiertes Dorschfilet mit Kräuter-Crumble, Weissweinrisotto und sautiertem Spinat  Gemüse Tempura «Rübli, Blumenkohl, Zucchini» mit zweierlei Dip
MI 26.08.	 Kalbsfleischvogel mit Rotweinsauce, cremiger Kartoffel-Pastinaken Mousseline und Lauchherzen  Gebratenes Wolfsbarschfilet mit mediterranem Gemüse und Rosmarin-Ofenkartoffeln  In Butter gebratene Serviettenknödel mit cremigem Waldpilzragout und Petersilie
DO 27.08.	 Gefüllte Pouletbrust mit getrockneten Tomaten und Frischkäse mit Kartoffelcrouton und Bundrübli  Gebratenes Welsfilet auf bunten Linsen-Gemüse cassoulet mit altem Balsamico und Kartoffelstroh  Tomatenravioli mit Tomaten Sugo, rotem Basilikum aus dem Klostergarten und Grana Padano
FR 28.08.	 Rindsvoressen mediterran mit cremiger Polenta, Paprika und Zucchiniwürfel  Gebratenes Doradenfilet mit Zitronenöl, Ratatouille, Pinienkerne und Römischen Nocken  Knusprig gebratener Tofu mit Brokkoli, Kefen und Soja-Ingwersauce
SA 29.08.	 Zwiebelrostbraten vom Rinds Entrecôte mit Spätzli und Röstgemüse  Paniertes Schollenfilet auf Gurken-Dillsalat mit Joghurt, Zitrone und Sauce Remoulade  Hausgemachter offener Ravioli mit Gemüseragout, Sauce Rouille und Karottenstroh
SO 30.08.	 Gebratene Lammchops mit Rosmarinjus, Safran Couscous und Bohnen aus dem Klostergarten  Gebratener Loup de mer mit Safran Couscous und Bohnen aus dem Klostergarten  Caprese-Gnocchi-Auflauf, Tomatensauce, Basilikum und geschmolzenem Mozzarella

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 10 oder per E-Mail info@klosterkappel.ch

**Abendessen inkl. Salat & Dessert · CHF 35.–**

MO 24.08.	 Rindsfiletgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Pilawreis, Champignons und Peperoni Streifen  Fischvariation von Salz- und Süsswasser mit Dillrahmsauce, Pommes Nature und gemischtem Gemüse  Gnocchetti Sardi mit Tomaten und Burrata Mozzarella
DI 25.08.	 Kurz gebratenes Truthahn Piccata Milanese auf Weissweinsrisotto und sautiertem Spinat  Pochiertes Dorschfilet mit Kräuter-Crumble, Weissweinsrisotto und sautiertem Spinat  Gemüsetempura «Rübli, Blumenkohl, Zucchini» mit zweierlei Dip
MI 26.08.	 Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit goldbraunem Rösti  Gebratene Lachsforelle mit Kräuterrahmsauce, Butterkartoffeln und Wirsing aus dem Klostergarten  Penne Vodka mit Tomatensauce und Basilikum
DO 27.08.	 Gefüllte Pouletbrust mit getrockneten Tomaten und Frischkäse mit Kartoffelcrouton und Bundrübli  Gebratenes Welsfilet auf bunten Linsen-Gemüsecaissoulet mit altem Balsamico und Kartoffelstroh  Tomatenravioli mit Tomatensugo, rotem Basilikum aus dem Klostergarten und Grana Padano
FR 28.08.	 Gefüllte Paprika aus dem Ofen auf Basmatireis  Gebratenes Doradenfilet mit Zitronenöl, Ratatouille, Pinienkerne und Römischen Nocken  Melanzana alla Parmigiana mit Rucola
SA 29.08.	 Kaninchenragout mit Portweinsauce, Kartoffelstock, Apfel und Romanesco  Pochiertes St. Pierrefilet mit Tomaten-Olivensalsa, Rotem Wildreis und Brokkolirösschen  Im Ofen geröstete Blumenkohlscheiben mit Süsskartoffelcreme und Chimichurri
SO 30.08.	 Gebratene Lammchops mit Rosmarinjus, Safran Couscous und Bohnen aus dem Klostergarten  Gebratener Loup de mer mit Safran Couscous und Bohnen aus dem Klostergarten  Caprese-Gnocchi-Auflauf, Tomatensauce Basilikum und geschmolzenem Mozzarella

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.