



Mittagessen inkl. Suppe & Dessert · CHF 35.–

MO 31.08.	 Gebratene Maispouletbrust, leichten Geflügeljus mit Erbsencreme, Cherrytomaten und Kartoffelgnocchi  Gebratenes Doraden Filet «Meunière» mit Salzkartoffeln, Spinat und Cherrytomaten  Gebackene Aubergine mit pikanter Tomatensauce und Reisgalette
DI 01.09.	 Gebratene Entenbrust mit Honig-Thymiansauce, Zitronenravioli und Bundkarotte  Lachs- Tranche im Tom-Kah-Fond mit Gemüse, Kartoffelwürfel und Koriander  Grillierter Kürbisplätzli auf geröstetem Buchweizen, Gemüsewürfel und Vinaigrette
MI 02.09.	 Saltimbocca vom Schweinsnierstück mit Rosmarinjus, Haselback-Kartoffeln und Wirsing aus dem Klostergarten  Fish & Chips, Frittierte Kabeljau mit Süsskartoffel Frites und Aioli  Gemüse Tortilla mit Tomaten Sugo, Oliven und Kräutern
DO 03.09.	 Geschnetzeltes von der Schweizer Poulet Brust «Zürcher Art» mit Röstigaletten und gemischtem Gemüse  Gebratenes Zanderfilet mit Petersilienschaum, Röstigaletten und gemischten Gemüse  Buntes Gemüse-Curry mit Erdnüssen, Mungosprossen, und Mandelreis
FR 04.09.	 Osso Bucco vom Rind «Gremolata» mit cremigem Safranrisotto und buntem Mischgemüse  Loup de mer mit cremigem Safranrisotto und buntem Mischgemüse  Frittierte Falafel auf Baba Ganoush mit Joghurtdip und Minze
SA 05.09.	 Kalbsvoressen vom Schweizer Kalb mit Kräutersauce, Kartoffelgratin und Kürbisgemüse  Gebratenes Doraden Filet auf buntem Bohnenragout, Tomaten und Gemüse Cous Cous  Hausgemachte Gemüse-Lasagne mit Rucola
SO 06.09.	 Spaghetti mit Rinds-Polpette, Basilikum und Mascarpone  Rotbarschfilet auf gedünstetem Fenchel, gebratener Grüner Spargel und Basmatireis  Frühlingsrollen mit kleinem Salat, Honig-Ingwerdressing und Sweet Chillisauce

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 31.08.	 Rindsgeschnetzeltes Peperonisauce, Gemüsestreifen und Tagliatelle  Kurz gebratene Crevetten in Weißwein Sud, Knoblauch, Gemüsestreifen, Petersilie und Tagliatelle  Piadina mit mediterranem Grillgemüse, Rucola und Tomaten
DI 01.09.	 Rindsfiletplätzli mit Miso Jus, Jasminreis, Gemüse Julienne und gebratenem Pak Choi  Pochiertes Dorschfilet im Kräutermantel mit Jasminreis, Gemüse Julienne und gebratenem Pak Choi  Gefüllte Zucchini-Schiffchen auf Gemüse Julienne und gebratenem Pak Choi
MI 02.09.	 Sanft gegarte Kalbsschulter mit Pommery Senfsauce, Röstkartoffeln und Brokkoli  Gebratenes Barschfilet Nouilly-Prat-Sauce mit Röstkartoffeln und Brokkoli  Parmesanflan mit Röstkartoffeln, geschmolzenen Tomaten und Brokkoli
DO 03.09.	 Kalbshackbraten mit Kartoffelstock, pochiertem Ei und Gemüse-Batonnettes  Gebackenes Schollenfilet mit Limetten-Mayonnaise, Kartoffelstock und Gemüse-Batonnettes  Frittierte Samosas mit Limetten-Mayonnaise auf Karotten-Cashewnuss-Salat
FR 04.09.	 Mediterrane Poulet Roulade mit italienischem Venerereis und Sonnengemüse  Variation von Süss- und Salzwasserrischen mit Dillrahmsauce, sautiertem Blattspinat und gedämpfte Kartoffeln  Hausgemachte Vollkorn-Tagliatelle mit Pesto Sauce und Burrata Mozzarella
SA 05.09.	 Sanft geschmortes Beef Brisket mit Buchenholzaroma, leichter BBQ-Sauce, Folienkartoffel mit Sauerrahm und Cole Slaw Salat  Spaghetti Frutti di Mare mit Petersilie, Peperoncini und Zitrone  Veganes Risotto mit Kokosmilch, Spinat, Mandeln und gebratene Champignons
SO 06.09.	 Paniertes Poulet Schnitzel mit Pommes Frites, Zitrone und Gemüse  Zanderknusperli mit Pommes Frites, Zitrone und Gemüse  Gebratene Quinoa Taler mit buntem Mischgemüse und Joghurt-Kräuterdip

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