

Tagesmenüs Gasthaus DIE PERLE vom 20. Februar 2011 -26. Februar 2011

	Montag 20. Februar	Dienstag 21. Februar	Mittwoch 22. Februar	Donnerstag 23. Februar	Freitag 24. Februar
Suppe	Tomatencremesuppe	Brotsuppe mit Lauch	Kartoffelcremesuppe	Minestrone	Rüeblicremsuppe mit Ingwer
Salat	Saisonsalat	Saisonsalat	Saisonsalat	Saisonsalat	Saisonsalat
Menu I	Poulet- Cordon-bleu gefüllt mit Spinat Pommes- frites Erbsli und Rüebli Fr. 17.50	Pferdegeschnetzeltes Texas mit Indianerbohnen und Chili Kartoffelstock Peperonata Fr. 17.50	Schweinschalsbraten an Kräuterjus Teigwaren Gedünstete Kohlrabi Fr. 17.50	Wiener Kalbsrahmgulasch mit Spinatspätzli gratinierter Chicorée Fr. 17.50	Gebratenes St.Pierrefilet auf Kartoffellauchgemüse umrundet von Safranjus Fr. 17.50
Menu II	Blätterteigpastetli mit Gemüse ragout an leichter Rahmsauce Wildreismix Fr. 17.50	Tortellini Tricolore auf Rahmspinat mit Frischkäse Fr. 17.50	Süsssaures Kürbisragout mit Chili im Vollreisring mit Lauchstreifen Fr. 17.50	Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat überbacken mit Tomatensauce Fr. 17.50	Wienerli im Blätterteig Cole Slaw Wedges Fr. 17.50
Menu III	Schweinskotelette an Pommery-Senfsauce Teigwaren Erbsli und Rüebli Fr. 18.50	Trutenschnitzel im Knuspermantel Kokossauce Trockenreis Peperonata Fr. 18.50	Lammgigotsteak mit Knoblauchbutter Kartoffelgratin Gedünstete Kohlrabi Fr. 19.50	Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei Bratkartoffeln gratinierter Chicorée Fr. 18.50	Grillierte Pouletbrust an grüner Pfeffersauce Trockenreis Mischgemüse Fr. 19.50
Dessert	Hausgemachtes Caramelköpfl Fr. 6.50	Schokoladenmousse Fr. 6.50	Vermicelles mit Rahm Fr. 6.50	Heisse Beeren mit Vanilleeis Fr. 6.50	Tobleronemousse Fr. 6.50
Business-Lunch	Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikum *** Kalbsschnitzel an Limettenjus Reispyramide Wintergemüse *** Hausgemachtes Caramelköpfl mit Rahm	Nüsslisalat mit Ei *** Rindsfiletwürfel Stroganoff an rassisger Paprikasauce Tagliatelle Broccoliröschen *** Schokoladenmousse mit Früchten	Kartoffelcremesuppe mit Rauchlachsstreifen *** Rosa Gebratene Entenbrust an Orangenpfeffersauce auf Gemüsebeet serviert mit Dauphinekartoffeln mit Sesam *** Vermicelles mit Rahm	Rindstatar auf Buttertoast *** Maispoulardenbrust auf Pilzragout Safrantagliatelle Blattspinat und glasierte Kirschtomaten *** Heisse Beeren mit Vanilleeis	Wintersalat an Himbeervinaigrette *** Lammrückenspiess mit Pflaumen und Speck Kräuterjus Kartoffelgratin gedünstete Coco- Bohnen *** Schaumgefrorenes von Heidelbeeren
3-Gänge Fr. 41.00 2-Gänge Fr. 37.50 Hauptgang Fr. 32.50					
Wochen-Hit	Steinpilzbouillon mit Geflügelberneckchen *** Cavatelli Churchill mit Ochsenschwanzragout, getrockneten Tomaten und Blattspinat parfümiert mit Whisky *** 2-Gänge Fr. 29.00 Hauptgang Fr. 24.00		Unsere Öffnungszeiten Montag bis Samstag 08.30 Uhr - 23.00 Uhr Sonntags und Feiertage geschlossen Bankette auf Anfrage		

**Grosses a la carte Angebot
Kulinarische Köstlichkeiten
Tischreservationen unter Tel. 041 450'12'17**

**ES STEHEN IHNEN
18 MODERNE EINZEL- UND DOPPELZIMMER
ZUR VERFÜGUNG. MEHR INFORMATIONEN, FOTOS UND PREISE
UNTER WWW.DIEPERLE.CH**