

RESTAURANT
DIZ
DAMPFZENTRALE

MITTAGSMENU 15. Januar – 19. Januar 2018

MONTAG

Sauerkrautsuppe
Dreierleiknödel mit Salbeibutter
— oder —
Maispulardenbrust ^(Frankreich)
mit Portweinjus, Polenta und Bohnen

DIENSTAG

Quinoasalat
Gnocchi alla formaggi mit Rucola und Rosa Pfeffer
— oder —
Schweinschmorbraten ^(CH) mit seinem Jus,
Bratkartoffeln und Saisongemüse

MITTWOCH

Kürbissuppe mit seinem Öl
Gemischte hausgemachte Ravioli
mit Tomatensauce und Basilikumschaum
— oder —
Kalbsinvoltni ^(CH) mit Rosmarinjus,
Risotto und Spinat

Menu 1 Vegi (mit Tagesdessert + Fr. 5.50) **18.50**
Menu 2 Fleisch & Fisch ^(CH, sonst deklariert)(mit Tagesdessert + Fr. 5.50) **20.50**

TÄGLICHES MITTAGSANGEBOT

Randen-Boskop-Suppe mit Sauerrahm.....13.50
Nüsslisalat an französischer Sauce und Crôtons.....12.50
mit Ei und Speck +3.00
Strozzapretti „Shuè Shué“ mit Knoblauch, Basilikum, Pinienkernen und zerdrückten Tomaten,16.50/ 22.50
Kapern und Oliven
Schweins-Kotelett „Aaretaler Duroc“ mit Risotto und Thymianbutter35.50
Fleisch, am Knochen gereift, serviert mit Risotto und Märitgemüse
Flammkuchen mit geräuchertem Speck, Sauerrahmsauce, Schalotten und Schnittlauch19.50
Flammkuchen mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Sauerrahmsauce und Aceto Balsamico.....19.50
mit Bresaola.....+5.50
Tatar aus Schweizer Rindfleisch (70/130 g) 20.50 / 31.50
Toastbrot von der Bäckerei Bohnenblust und Butter 2cl Schnaps nach Wahl.....+4.50
Antipasti-Teller 25.50
Mit Walliser Trockenfleisch, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Peperoni, Artischocken, Oliven und Käse aus der Region

DONNERSTAG

Zucchinifrischkäseröllchen mit ...
Mango Dal mit frittiertem Papadam
(Tailendisches Reis-Mehlgebäck)
— oder —
Luganige ^(CH) mit Zwiebelsauce
Röstigaletten und Wintergemüse

FREITAG

Blattsalat mit Sonnenblumenkernen
Singapore fried noodles
mit Asiatischem Gemüse
— oder —
Paniierter Karpfen ^(Service)
mit lauwarmen Kartoffel-Apfelsalat

SAMSTAG/SONNTAG

Samstag offen ab 16.00Uhr
Sonntag geschlossen