

RESTAURANT
DIZ
DAMPFZENTRALE

16. April 2018 bis 20. April 2018

MONTAG

Fenchelsalat mit Äpfeln
 Spargelrisotto mit Kerbel

Hackbraten mit Rosmarinsauce,
 Bratkartoffeln und Blattspinat

DIENSTAG

Maissuppe mit Lauch

Spaghetti mit Pesto Sardo
 und Parmesan

Rindsragoût mit Rotweinsauce,
 Polenta und Bohnen mit Speck

MITTWOCH

Rucolasalat mit Parmesan und Tomaten

Gnocchi mit Bärlauchsauce

Pouletschenkel mit Süsskartoffelecken
 und Gemüse aus dem Ofen

DONNERSTAG

Spinatcremesuppe
 Blätterteigkissen
 mit Spargelragoût

Lammgigot an Knoblauchsauce,
 mit Butternudeln und Pastinaken

FREITAG

Eichblattsalat mit Bärlauchsauce

Pfannkuchen mit Pilzfüllung

Lachssteak mit Venerereis
 und Brokkoli

SAMSTAG

Samstag offen ab 14.00 Uhr

Sonntag offen ab 12.00 Uhr

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

Spinat-Erbсен-Suppe mit Sauerrahm und Kürbiskernöl 13.50

Quinoa-Lattich-Salat 17.50 / 25.50

mit Cherrytomaten, frittierte Kichererbsen, Griechische Käse

Caramelle di Magro 18.50 / 27.50

mit Ricottafüllung und Salbeibutter

Bierschwein-Kotelett mit Risotto und Thymianbutter 38.50

Fleisch, am Knochen gereift, serviert mit Risotto und Märitgemüse

Flammkuchen 19.50

mit geräuchertem Speck, Sauerrahmsauce, Schalotten und Schnittlauch

Flammkuchen 19.50

mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Sauerrahmsauce und Aceto Balsamico / mit Bresaola + 4.50

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