## Mittag Menüplan

## residenz küsnacht 举

## 9. - 15. Dezember 2024

	Menü 1 18.50 CHF	Vegetarisch 17.50 CHF	Tageshit 19.50 CHF	Vorspeise je 4.80 CHF Desserts 3.80 CHF
Mo	Siedfleisch Meerrettich-Sauce Bouillon-Kartoffeln Wurzelgemüse	Hausgemachte Ricotta-Spinat-Malfatti Salbei-Butter	Poulet-Spiessli Erdnuss-Sauce Jasmin-Reis Edamame (Bohnen)	Gemüse-Cremesuppe Eichblatt-Salat Karamelköpfli
Di	Seelachs (Nordatlantik) Pinot-Gris-Sauce Pastinaken-Mousseline Glasierte gelbe Randen	Blumenkohl-Steak Guacamole Hummus Naan-Brot	Poulet-Spiessli Erdnuss-Sauce Jasmin-Reis Edamame (Bohnen)	Wirz-Suppe mit Croûtons Blatt-Salat Fruchtsalat
Mi	Hackbraten (Rind & Kalb) Pilz-Rahmsauce Nudeln Lauch	Seitan-Geschnetzeltes Gorgonzola-Sauce Gemüse-Bulgur	Hirsch-Entrecôte (EU) Rosa gebraten Wacholder-Gin-Sauce Sellerie-Mousseline Kürbis <b>34.50 CHF</b>	Fenchel-Orangensuppe Nüssli-Salat mit Ei Schoggi-Creme
Do	Schweins-Piccata Spaghetti mit Tomaten-Sauce Zucchetti & Peperoni	Sellerie-Hacktätschli Paprika-Sauce Erbsen-Kartoffelstock	Blätterteig-Pastetli mit Kalbs-Brätkügeli Champignon-Sauce Mischgemüse	Kichererbsen-Cremesuppe Randen-Salat Glacé mit Guetzli
Fr	Egli-Knusperli (DE) Remouladen-Sauce Schnittlauch- Kartoffeln Rahmspinat	Kürbis-Ravioli mit Brunnenkresse-Sauce und Nüssen		Sellerie-Cremesuppe Eisberg-Salat Fruchtsalat
Sa	Panierte Pouletbrust Portwein-Jus Gemüse-Risotto	Gemüse-Strudel (Lauch, Zucchetti und Sellerie)	Rinds-Geschnetzeltes Stroganoff-Sauce Sauerrahm Pommes-Frites Karotten-Stäbchen	Rettichsuppe mit Kokosmilch Endivien-Salat Schokoladen-Kuchen mit Schlagrahm
So	Geschmorte Kalbs-Kopfbäckchen Barolo-Sauce Kartoffelstock Federkohl 34.50 CHF	Hausgemachte Tourte mit Kartoffeln und Reblochon-Käse <b>25.50 CHF</b>	Black-Tiger-Crevetten (VN) Rote Thai-Curry-Sauce Basmati-Reis Coco-Bohnen <b>32.50 CHF</b>	Kartoffel-Kresse-Suppe Nüssli-Salat mit Ei Schwarzwälder-Torte

**Deklaration:** Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz, sofern nicht anders deklariert. **Allergien:** Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne ausführliche Informationen über Allergene in den einzelnen Gerichten. \* Kann mit Hormonen, Antibiotika und oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.