kantine hermetschloo

Menuvorschläge

Frühling

Vorspeisen

	CHF
Spargel-Schaumsuppe dazu Bärlauchfocaccia (vegan möglich)	15.50
Pastetchen gefüllt mit Schwarzwurzel und Pilzen dazu Knusperei	18.00
Blattsalat an Orangen-Honig–Dressing mit Spargeln im Tempurateig (vegan)	18.50

Hauptgänge Fleisch und Fisch

Lammnierstück mit Kräuterkruste überbacken Kartoffelgratin, geschmorter Lattich und Lammjus	44.50
Poulet-Spiess an Erdnuss-Zitronensauce mit Chinakohl-Ingwergemüse und Venerereis	35.00
Rindsiedfleisch mit Salzkartoffeln, Apfelkren und Rahmspinat	37.50

Hauptgänge Vegetarisch

Spargelrisotto mit gebackenem Brie Cherrytomaten und Jungspinat mit Pinienkernen	34.00
Rotes Thai Curry mit Tofu Jasminreis und süss-scharfen Nüssen (vegan)	29.00
Sellerie-Piccata mit Olivenreis und Tomaten-Kräutersugo	31.50

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt

kantine hermetschloo

Sommer

Vorspeisen

	CHF
Gazpacho Andaluz mit lauwarmem Knoblauch-Focaccia (vegan möglich)	16.00
Rohschinken mit Melone, Rucola-Salat im Parmesankörbchen an Erdbeerdressing	19.00
Spinat-Feta-Melonen-Salat mit gebratenen Entenstreifen und Quittenchutney	22.50

Hauptgänge Fleisch und Fisch

Pochiertes Poulet an Meaux-Senfsauce Tagliatelle und Knackerbsen	34.00
Rindshuftdeckel mit Chimichurri, Ratatouille und Olivenkartoffelstock	43.50
Grilliertes Zanderfilet mit Limettenrisotto, gebratenen Pilzen und Mango-Fenchelgemüse	38.00

Hauptgänge Vegetarisch

Blumenkohl-Tempura mit Aprikosen-Chutney dazu Bombay-Kartoffeln & Dal (vegan)	33.00
Parmigiana di Melanzane Wildreis & Salbeimüsli (vegan möglich)	34.00
Grillierter Halloumi auf Ofen-Auberginen dazu Pestopolenta und Tomatensugo	34.00
Auberginen Cordon-Bleu mit Tartarsauce, Baked Potato mit Kräuteröl & Tomaten-Oliven-Ragout	34.50

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt

kantine hermetschloo

Herbst

Vorspeisen

	CHF
Kürbis-Süsskartoffel-Schaumsuppe mit Dattel-Gnoccho (vegan möglich)	15.00
Blattsalat mit Geisskäse-Toast, Birnen, Nüssen und Balsamico-Honigdressing	19.50
Gebratene Jakobsmuschel auf Vanillerisotto mit Safranschaum und blauen Kartoffel-Chips	22.50

Hauptgänge Fleisch

Poulet Tandoori mit Safranreis Gurken-Soja-Gemüse und Joghurtsauce	31.00
Schweinshohrückensteak mit Kräuterkruste dazu Wurzelgemüse, Nudeln und Pilzrahmsauce	35.00
Wildhackbraten mit Preiselbeer-Rahmsauce geschmortem Rotkraut und Spätzli	38.00

Hauptgänge Vegetarisch

Marinierter Kürbis mit Gorgonzola überbacken Belugalinsen mit Äpfeln und karamellisierten Nüssen	31.00
Pfifferling-Ravioli an Tomatenpesto mit Wurzelspinat und geräucherter Burrata	36.00
Tofu-Champignonragout mit Rösti und Mandelbroccoli (vegan möglich)	32.00

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt

kantine hermetschloo

Winter

Vorspeisen

	CHF
Nüsslisalat an Balsamico-Honig-Dressing mit Waldpilzen, Ei und Crôutons	18.00
Spanische Knoblauch-Crevetten mit Focaccia	19.00
Frittierte Milkenzigarren auf Belugalinsen-Apfelsalat	19.50

Hauptgänge Fleisch und Fisch

Geschmorter Brasato dazu Polenta und Dörrbohnen mit getrockneten Tomaten an Rosmarinjus	35.50
Gebratener Steinbeisser mit Zitronen-Kartoffelstock Artischocken-Tomatengemüse & Safransauce	36.50
Poulet-Saltimbocca mit Marsalasauce Weissweinrisotto und zweifarbiges Ofen-Karotten-Gemüse	37.50
Rinds-Stroganoff mit hausgemachten Spätzli und Kräuter-Sauerrahm	41.50

Hauptgänge Vegetarisch

Kokos-Mango-Dal mit Miso-Fenchel Jasminreis und frittierte Zwiebeln (vegan möglich)	29.50
Vegi-Stroganoff mit hausgemachten Spätzli und Kräuter-Sauerrahm	32.00
Kürbis-Tarte mit Ziegenkäse auf schwarzen Linsen mit Trauben & Nüssen	32.50

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt