

Alle Menüs ausser Villa Klassiker servieren wir inklusive Salat oder Suppe

Dienstag 15. Mai

Stundenei in seinem Bett aus Mönchsbart mit Frühlingszwiebelkartoffelstampf	21.50
Sommergulasch mit Zitronen-Kartoffelstampf und glacierten Rüebl	23.50

Mittwoch 16. Mai

Feta mit Rhabarber und Dill auf grünem Spargelsalat mit Linsen	21.50
Sommergulasch mit Zitronen-Kartoffelstampf und glacierten Rüebl	23.50

Donnerstag 17. Mai

Spargelquiche mit Morcheln	21.50
Sommergulasch mit Zitronen-Kartoffelstampf und glacierten Rüebl	23.50

Freitag 18. Mai

Blumenkohlcurry mit Apfel und Kichererbsen-Reis	21.50
Sommergulasch mit Zitronen-Kartoffelstampf und glacierten Rüebl	23.50

Villa-Klassiker

Seviche – pikant mariniertes Züriseefisch mit Süsskartoffeln und Mais	23.50
---	-------

Fleischherkunft falls nicht anders vermerkt : Schweiz

(Schwein, Rind, Reh, Huhn, Kaninchen, Fisch)

Bei der Auswahl unserer Rohstoffe legen wir besonderen Wert auf regionale Herkunft und eine biologische Anbauweise.

Kurzfristige Menu-Änderungen und Ergänzungen behalten wir uns vor.