

Wochenmenu - 20.05-24.05.2019

Restaurant Fontana | Baarerstattstrasse 11 | CH-6341 Baar | 041 709 39 39
info@restaurant-fontana.ch | www.restaurant-fontana.ch



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Frühlingszwiebelsuppe mit Tomaten Salatbuffet oder Tagessalat	Kraftbrühe mit Gemüsestreifen Salatbuffet oder Tagessalat	Sellerie-Mostsuppe Salatbuffet oder Tagessalat	Kartotten-Orangensuppe Salatbuffet oder Tagessalat	Steinpilz-Cognacrahmsüppi Salatbuffet oder Tagessalat
MENU 1 Fr. 25.00	Wiener Backhendl mit Zitrone & Preiselbeeren Röstkartoffeln & frisches Gartengemüse <small>Viennese fried chicken lemon cranberry roasted potatoes fresh market vegetables</small>	Schweinssteak mit Bärlauchkruste Weisse Donau Spargeln Portweinjus & Safranrisotto <small>Pork steak wild garlic crust white Donau asparagus Port wine sauce saffron risotto</small>	Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer Curryrahmsauce mit Ananas- & Apfelstückli Basmatireis <small>Finely sliced veal curry cream sauce pineapple apple butter rice</small>	Poulet Involtni mit Frischkäse Tomaten, Rucola, Schnittlauchsauce & Chardonnay Risotto <small>Chicken involtini with soft cheese tomatoes garden rocket chive sauce chardonnay risotto</small>	Hausgemachter Bärlauch-Hackbraten Pfeffersauce Polenta & Rüebli <small>House made wild garlic meat loaf pepper sauce polenta carrots</small>
MENU 2 Fr. 29.00	Saiblingfilets gebraten mit Tartaresauce & Zitrone Salzkartoffeln Frischer sautierter Blattspinat <small>Herkunft: Zucht Schweiz Char fillet tartar sauce lemon steamed potatoes spinach</small>	Dorschfilet knusprig gebacken mit Süsskartoffel frites & Mushy Peas <small>Herkunft: Crispy cod fillet Sweet potato fries mushy peas</small>	Zanderfilet Saltim Bocca auf Fregola Sarda mit Gemüse & Safran <small>Herkunft: Pike perch fillet Saltim Bocca Fregola Sarda vegetables saffron</small>	Frischlachsfilet vom Holzkohle Grill Rucola, frische Erdbeeren, Mango & Pinienkerne gebratene Kartoffeln <small>Herkunft: Zucht Schottland Charcoal grilled salmon fillet garden rocket fresh strawberries mango pine nuts roasted potatoes</small>	Doradenfilet mit Chili, Zitronengras, Limetten & Koriander Pak Choi mit Sesam & Kokosreis <small>Herkunft: Sea bream fillet chilli lemon grass lime coriander pak choi sesami coconut rice</small>
MENU 3 Fr. 24.00	Hausgemachte Spaghetti mit Basilikum-Pesto, Zucchini & Rucola <small>House made spaghetti basil pesto courgettes garden rocket</small>	Frischkäse Ravioli mit brauner Butter, knusprigem Salbei Strauchtomaten & Parmesanspänen <small>Ravioli with soft cheese brown butter crispy sage vine tomatoes parmesan</small>	Lasagne mit Rindfleisch & Tomaten mit Béchamel & Steinhauser Sbrinz im Ofen gebacken <small>Beef lasagne tomatoes Béchamel sauce baked in the oven with Sbrinz from Steinhausen</small>	Hausgemachte Spaghetti mit rassisger Tomatensauce, Basilikum, Knoblauch & Parmesan <small>House made spaghetti spicy tomato sauce basil garlic parmesan</small>	Eine Portion weisse Donau Spargeln mit Sauce Mayonnaise & Vinaigrette neue Rosmarin Bratkartoffeln <small>A portion of white Donau asparagus mayonnaise vinaigrette new rosemary potatoes</small>
MENU 4 Fr. 35.00	Rosa gebratener Lammrücken mit Pistazienkruste Thymianjus Süsskartoffelpüree & frisches Gemüse <small>Rose rack of lamb pistachio crust thyme sauce sweet potato purée fresh vegetables</small>	Rindshuftsteak mit einer Pfeffersauce Butterreis & frisches Gemüse <small>Beef rump steak pepper sauce butter rice fresh vegetables</small>	Rindsfiletwürfel mit frischen Pilzen an einer Cognacrahmsauce serviert mit hausgemachten Nudeln <small>Diced beef fillet cognac cream sauce with mushrooms house made noodles</small>	Zarte Kalbsschnitzeli mit Calvadosrahmsauce Butternüdeli frisches Gemüse vom Markt <small>Tender veal schnitzel calvados cream sauce butter noodles fresh market vegetables</small>	Piccata vom Kalb mit Champignons, Tomaten Schinkenstreifen & Marsalajus Safran-Risotto & sautierter Blattspinat <small>Veal piccata with champignons tomatoes strips of ham marsala sauce saffron risotto spinach</small>

*** auch Vegetarisch möglich

*** also available as a vegetarian dish

FAO: (Food and Agriculture Organization of the United Nations)

Fleischherkunft:

Geflügel, Kalb, Rind, Schwein: Schweiz

Lamm: Schweiz - Australien - Wales