

## Wochenmenu - 12.11.2018 - 16.11.2018

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



|                            | Montag  | Dienstag  | Mittwoch  | Donnerstag  | Freitag   |
|----------------------------|---|---|---|---|---|
|                            | Rotkohlsuppe<br>Salatbuffet oder Tagessalat   | Marroni-Püreesüppi mit Kürbiskernen<br>Salatbuffet oder Tagessalat  | Rote Bohnensuppe mit Kartoffeln<br>Salatbuffet oder Tagessalat  | Bouillon mit Gemüsestreifen & Fideli<br>Salatbuffet oder Tagessalat   | Prosecco Süppi<br>Salatbuffet oder Tagessalat   |
| <b>MENU 1</b><br>Fr. 25.00 | Maispoulardenbrust mit Olivenbutter<br>im Ofen gegart<br>Tessiner Polenta & Zweigtomaten<br><br><i>corn spring chicken breast   olive butter   polenta   tomatoes</i>                                       | Truthahn-Saltimbocca<br>mit luftgetrocknetem Rohschinken & Salbei<br>Weissweinsrisotto & Rotweinjus<br><br><i>turkey saltimbocca   dried raw ham   sage  <br/>white wine risotto   red wine jus</i>   | CH Kalbgeschnetzeltes<br>an Curryrahmsauce mit Ananas- & Apfelwürfeli<br>serviert mit Reis<br><br><i>cut veal meat   curry cream sauce   pineapple and apple cubes  <br/>rice</i>   | Rindshacktätschli mit Rotweinjus<br>Mont d'Or Kartoffeln & frisches Gemüse<br><br><i>beef burgers   red wine jus   mont d'or potatoes  <br/>vegetables</i>  | Ungarisches Gulasch<br>mit Tomaten, Chili, Zwiebeln & Paprika<br>Hausgemachte Nudeln<br><br><i>hungarian goulash   tomatoes   chili   onions   pepper  <br/>house-made noodles</i>                                |
| <b>MENU 2</b><br>Fr. 29.00 | Niederwiler Lachsforellenfilets im Dampf gegart<br>Kapern-Estragonrahmsauce<br>Pilav Reis & Blätterteig-Halbmond<br><br><i>salmon trout fillets   capers tarragon cream sauce  <br/>pilav rice   pastry</i> | Kabeljaufilet aus dem Ofen<br>auf einem Wurzelgemüse-Püree<br>Kresseschaumsauce & Kartoffeln aus dem Dampf<br><br><i>cod fillet   root vegetable puree   cress foam sauce  <br/>potatoes</i>  | Pochiertes Lachsfilet auf farbigem Gemüse-Beet<br>Sauce Hollandaise mit Kerbel<br>Dampfkartoffeln<br><br><i>salmon fillet   vegetables   sauce hollandaise   chervil  <br/>steamed potatoes</i>   | Grilliertes Doradenfilet<br>auf Ofengemüse & neue Kartoffeln<br><br><i>grilled gilt-head bream fillet   vegetables   new potatoes</i>   | Rotzungen Piccata<br>mit Basilikum, Tomatenwürfel & Jus<br>Venere Reis<br><br><i>lemon sole piccata   basil   tomato cubes   jus  <br/>venere rice</i>  |
| <b>MENU 3</b><br>Fr. 24.00 | Spaghetti Carbonnara<br>an einer cremigen Sauce mit Speck,<br>Kräutern & Parmesan<br><br><i>spaghetti carbonara   cream sauce   bacon   herbs   parmesan</i>  | Feine hausgemachte Lasagne<br>mit Rinds-Hackfleisch & Gemüse<br><br><i>house-made lasagne   beef minced meat   vegetables</i>   | Hausgemachte Orecchiette<br>mit Rehfiletwürfeln, Rahm, Wildjus, frischen Pilzen,<br>Preiselbeeren, Birnen & ital. Petersilie<br><br><i>house-made orecchiette   venison cubes   cream   wildjus  <br/>mushrooms   cranberries   pears   parsley</i> | Hausgemachte Spaghetti mit Kürbis-Sauerrahmsauce<br>geröstete Kürbiskerne und Ofenchampignons<br>garniert mit frischer Kresse<br><br><i>house-made spaghetti   pumpkin sour cream sauce  <br/>pumpkin seeds   mushrooms   cress</i> | Käse Quiche mit<br>Herbstsalat & gedämpften Schalenkartoffeln<br><br><i>cheese quiche   autumn salad   potatoes</i>   |
| <b>MENU 4</b><br>Fr. 35.00 | Rindshuftsteak "Mexicaine"<br>mit Tomaten, roten Bohnen, Mais & Peperoni<br>Pilav Reis<br><br><i>rump steak   tomatoes   red beans   corn   pepper  <br/>pilav rice</i>                                     | Saftige Rehschnitzeli mit einer Wildrahmsauce<br>Spätzli, Rotkraut & glasierte Marroni<br>Poire à Botzi mit Marronipüree<br><br><i>venison escalope   wild cream sauce   spetzle  <br/>red cabbage   chestnuts   poire à botzi   chestnut puree</i> | Entrecôte vom Holzkohlegrill<br>mit marinierten Zwiebeln & knusprig gebratenem Speck<br>Folienkartoffel mit Sour Cream<br><br><i>entrecôte   onions   bacon   jacket potato   sour cream</i>  | Paniertes Kalbschnitzel<br>mit Pommes frites & frischem Gemüse<br><br><i>veal escalope   french fries   vegetables</i>  | Am Stück gebratene Schweinsfilet-Medaillons<br>mit einer Steinpilzrahmsauce<br>Pilav-Reis & frisches Gemüse vom Markt<br><br><i>pork tenderloin medallions   bolete cream sauce  <br/>pilav rice   vegetables</i> |

\*\*\* auch Vegetarisch möglich  
\*\*\* also available as a vegetarian dish

**Fleischherkunft:**  
Geflügel, Kalb, Rind, Schwein: Schweiz  
Lamm: Schweiz - Australien - Wales