



Ilse Lunger Zieri und Markus Zieri
 Tramstrasse 212
 CH- 9444 Diepoldsau

Telefon 071 733 11 58
 Fax 071 733 31 58
 info@schiffli-diepoldsau.ch

<p>Menü 1</p> <p>Gemischter Salat mit italienischer Sauce</p> <p>Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart Butterrösti</p> <p>Drei verschiedene Sorbets mit Früchten garniert</p> <p>Fr. 42.50</p>	<p>Menü 2</p> <p>Rindskraftbrühe mit Flädli</p> <p>Schweinskarreebraten mit Rosmarinsauce Butternudeln, Saisongemüse</p> <p>Apfelküchlein mit Vanillesauce</p> <p>Fr. 40.50</p>
<p>Menü 3</p> <p>Blattsalate mit gebratenen Geflügelstreifen Balsamicoessig</p> <p>Schweinsmedaillons paniert mit Mandeln und Ei, Pilzrahmsauce Butternudeln und Gemüse</p> <p>Eisparfait Grand Marnier</p> <p>Fr. 45.50</p>	<p>Menü 4</p> <p>Hausgemachte Terrine mit Selleriesalat, Cumberlandsauce</p> <p>Feiner Kalbsbraten mit Kräutersauce verschiedene Gemüse Kartoffelkroketten</p> <p>Blätterteigrahmschnitte mit marinierten Erdbeeren</p> <p>Fr. 43.50</p>
<p>Menü 5</p> <p>Hausgemachte Ravioli mit Spinat und Kalbfleischfarce gefüllt mit Salbeibutter</p> <p>Tomatencremesuppe mit Rahmhaube</p> <p>Kalbschnitzel Saltim boca Safranrisotto gebratene Zucchettischeiben</p> <p>Überbackene Früchte mit Vanilleeis</p> <p>Fr. 55.50</p>	<p>Menü 6</p> <p>Blattsalate mit Rauchlachsstreifen Baumnussöl</p> <p>Kraftbrühe mit Griessnocken</p> <p>Zartes rosa gebratenes Roastbeef Sauce Bearnaise, Karoffelgratin verschiedene Gemüse</p> <p>Verschiedene Desserts vereint auf einem Teller</p> <p>Fr. 59.50</p>

Selbstverständlich können Sie die Menüvorschläge kombinieren, wir beraten Sie gerne.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Schiffli Team