

# Restaurant Moosmatt

041 310 73 80

## Unsere Menüs vom 10. Dezember - 14. Dezember 2018 *Zu allen Mittagmenüs servieren wir einen Blattsalat oder eine Suppe*

### Montag

Menu I	Gnocchi gefüllt mit Spinat und Ricotta an Gorgonzolaschaum	18.50
Menu II	Geschmorte Lammhaxe mit Polenta und Gemüse	21.50

### Dienstag

Menu I	Gebackener Camembert an Kräuterhonig und Salatbouquet	18.50
Menu II	Rosa Entenbrust auf Orangen-Blattspinat und Serviettenknödel	21.50

### Mittwoch

Menu I	Gefüllte Paprikaschoten mit Fetakäse und Rucola	18.50
Menu II	Filetbraten vom Doggwiler auf Dijonsenfkartoffelstock und Gemüse	21.50

### Donnerstag

Menu I	Bunte Kürbispaghetti mit Kürbis, Kürbiskernen und Kürbisöl	18.50
Menu II	Rindsragout mit Kräuterrisotto und Wintergemüse	21.50

### Freitag

Menu I	Hausgmeachte Wirz-Pilz-Crêperoulade	18.50
Menu II	Fischknusperli mit Peterlikartoffeln und Gemüse	21.50

<b>Mittagswein:</b>	Puro Malbec 2017, Argentinien	7.80 / 54.00
	Johanniter 2016, Luzern Seeburg	8.60 / 60.00

## Aus unserer Monatskarte empfiehlt unser Küchenchef

Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln  
22.50

Winterbratwurst vom Doggwiler gefüllt mit getrockneten Aprikosen und Pflaumen  
dazu Spätzle und Gemüse  
24.50

Kürbisravioli an Kräuterschaum  
24.50

Cordonbleu vom Kalb mit Pommes und frischem Marktgemüse  
42.00 CHF

Tatar „Grubenfeuer“  
*Mit hausgemachter Chili-Meerrettichcreme*  
37.00 CHF