

Lunchkarte

Restaurant Masoala



Lakozina / Kulinarisches Mittags-Angebot

Inklusive Service

Suppe:

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe mit Brotcroûtons	SFr. 7.50
Karotten-Orangensuppe mit Ingwerschaum	SFr. 7.50

Vorspeise:

Masoala Saison-Salat mit Hausdressing	SFr. 8.50
Gemischter Blattsalat mit Speck, Ei und Brotcroûtons	SFr. 9.50
Eisbergsalat mit Graved Lachsstreifen und Senfdressing	SFr. 12.50

Hauptgang:

Kalbsfrikadelle (Hacktätschli) mit Gemüse-Pilzrahmsauce und Kartoffelstock	SFr. 23.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti und Tomaten Provençale	SFr. 27.50
Schweinskrustenbraten mit Biersauce dazu Butternudeln und Gemüse	SFr. 22.50
Schweinsgeschnetzeltes mit Grün-Thaicurrysauce und Basmatireis und Broccoliröschen	SFr. 22.50
Rinds-Entrecôte am Stück mit Kräuterbutter und Pommes Duchesse mit Speckbohnen	SFr. 29.50

Fisch:

Eglifilet-Knusperli mit Salzkartoffeln und Spinat	SFr. 27.50
Lachstranche mariniert, Gemüse-Pasta und Limettensauce	SFr. 27.50

Vegi:

Panzerotti gefüllt mit Spinat und Champignons überbacken mit Mozzarella auf Tomaten-Frühlingszwiebelragout	SFr. 18.50
Kartoffel-Gnocchi dazu sautierte Pilze und Rucola	SFr. 18.50
Indisches Gemüsecurry mit Kichererbsen und Duftreis	SFr. 18.50
Cannelloni Ricotta-Spinat auf Tomatensauce überbacken	SFr. 18.50

Dessert:

Gebrannte Crème „Grossmutter Art“	SFr.	7.50
Schokoladenmousse (mit Madagassischer Schoggi)	SFr.	8.50
Grosses Prussien mit 2 Kugeln Glace	SFr.	9.00
Exotischer Fruchtsalat mit Passionsfrucht-Bananensorbet	SFr.	9.00
Apfelstreuselkuchen mit Vanille-Glace	SFr.	8.50

Spezielles:

mit Tischtüchern und Stoffservietten	pro Person SFr.	4.00
mit Dekoration vom Haus (Rosenblütenblätter und Kerzenlicht)	pro Person SFr.	4.00
Tischbrötchen und Butter		im Preis inkl.