







Wochenmenüs Restaurant Vivace 14.09. – 20.09.2020

Menüs KW 38	Montag 14.09.	Dienstag 15.09.	Mittwoch 16.09.	Donnerstag 17.09.	Freitag 18.09.	Samstag 19.09.	Sonntag 20.09.
Z'MITTAG							
Menu 1 Fleisch 	Paniertes Schweinschnitzel Pommes frites	½ Guggeli vom Güggeligrill Kroketten	Schweinschulterstreifen "mexican" Korianderreis	Gebratene Pouletbrust Senfsauce Teigwaren	Am Stück gebratene rosa Rindshuft Kräuterjus Bratkartoffeln	Ofenfleischkäse Senfsauce Pommes frites	Brunch
Menu 2 Fisch 	Gebratenes Felchenfilet Mandelbutter Reis	Pochiertes Fischragout Kräutersauce Teigwaren	Gebratener Barramundi Zitronensauce Reis	Gebackenes Zanderfilet Tartarsauce Salzkartoffeln	Pochiertes Tilapiafilet Peperonirahmsauce Teigwaren	Gebratener Wolfsbarsch Kräuterolivenöl Reis	
Menu 3 Vegi 	Überbackene Auberginen Gemüse-Eblyragout	Pasta - Plausch Tomatensauce Carbonara Bolognese Meeresfrüchte	Gebackene Samosas Chilisauce gebratener Reis	Linsen-Currypfanne mit Gemüse	Spaghetti Mozzarella Rucola Cherrytomaten	Spanisches Omelette Gemüse Pilze	
Menu 4 Wochenhit 	Bami-Goreng mit Krevetten Ei		Bami-Goreng mit Krevetten Ei	Bami-Goreng mit Krevetten Ei	Bami-Goreng mit Krevetten Ei	Bami-Goreng mit Krevetten Ei	

Z'NACHT							
Menu 1 Fleisch 	Black Angus Beef "Tatschli" Kräuterquark Bratkartoffeln	Schweins-Saltimbocca Salbeijus Teigwaren	Poulet-Curry mit Früchte Reisring	Schweins-Cordon bleu Pommes frites	Kalbs-Pojarski Champignonsauce Teigwaren		
Menu 2 Fisch 	Pochiertes Fischragout Reis	Gebratenes Barramundifilet Zitronen-Kapernbutter Salzkartoffeln	Pochierte Tilapia-Filet Paprikasauce Teigwaren	Gebratenes Mahi Mahi Filet Rosmarinöl Bratkartoffeln	Gebratener Wolfsbarsch Kräuter-Knoblauch Reis		
Menu 3 Vegi 	Gebratene Gnocchi Dörrtomatenstreifen Rucola-Pesto	Zucchini-Piccata Tomatenspaghetti	Gebackenes Ofengemüse Knobli-Dip Bratkartoffeln	Gemüsereis Tofu Ei	Käsekuchen mit Salat		
Menu 4 Wochenhit 	Bami-Goreng mit Krevetten Ei	Bami-Goreng mit Krevetten Ei	Bami-Goreng mit Krevetten Ei	Bami-Goreng mit Krevetten Ei	Bami-Goreng mit Krevetten Ei		

SEMINARE EVENTS GENUSS

Das Vivace Team freut sich auf Ihren Besuch und wünscht "en Guete"!

SEMINARE EVENTS GENUSS

Hotel Sempachersee Kantonsstrasse 46 6207 Nottwil

T 041 939 23 23 F 041 939 23 24 info@hotelsempachersee.ch www.hotelsempachersee.ch