

Menu-Liste 2014 Tavolata Viva Bülach-Dielsdorf

Termin	Wer? Wo?	Menu	Kosten
Sonntag 12. Januar	Elena Bülach	Versch. Salate mit Kichererbsen Jambon à la virgine Lauch, Rübli, Blumenkohl Kartoffeln Orangensalat mit Feigen	Fr. 13.00
Sonntag 25. Januar	Elena Bülach	Kichererbsensuppe Pouletfilet Müscherli (Teigwaren) Fenchel, Rosenkohl, Rübli Fruchtsalat	Fr. 13.00
Freitag 7. Februar	Ruth Dielsdorf	Warme Antipasta Champagner Sauerkraut mit Ananas Rübli, Spinat Schweinsbraten an Vieille Prune Sauce Knöpfli Dessert?	Fr. 15.00
Sonntag 23. Februar	Silvia Bülach	Geräucherte Forelle Salat Bodensee Fisch auf Lauch Fenchel, Tomaten Reis Glace mit Früchten	Fr. 13.00
Samstag 8. März	Ruth Dielsdorf	Gerstensuppe Szegediner Gulasch Salzkartoffeln Orangencrème	Fr. 12.00
Freitag 21. März	Ruth Dielsdorf	Eisberg- und Nüsslisalat Hackbraten Stocki Broccoli, Rübli, Sellerie, Lauch Merengues	Fr. 12.00
Sonntag 6. April	Elena Bülach	Tortelli à la Toscana Gefüllter Kalbsbraten Rübli, Blumenkohl, Broccoli, Bohnen Frische Erdbeeren	Fr. 13.00
Samstag 26. April	Ruth Dielsdorf	Tomaten- Rahmsuppe Schw. Filet an Morchelsauce Teigwaren Rübli, Zuccetti, Bohnen Zitronencrème	Fr. 16.00
Freitag 09. Mai	Silvia Bülach	Versch. Salate Spargel mit Sauce Hollandaise Fleischplatte Kartoffeln Erdbeercreme mit Heidelbeeren	Fr. 12.00
Sonntag 25. Mai	Elena Bülach	Grüner Salat mit Cherry Tomaten Frische Nudeln an Tomatensauce Braten vorm Schweinsnierstück Rübli, Bohnen, Lauch Erdbeeren mit Mascarpone	Fr. 13.,00

Samstag, 7. Juni	Ruth Dielsdorf	Gazpacho m. Croutons 7 ! verschiedene Salate Gefüllte Eier, Oliven, Feta Kaltes Schweinefilet Erdbeeren mit Merenues und Rahm		Fr. 15.00
Freitag 20. Juni	Silvia/Paul Bülach	Restaurant Nussbaumen		
Freitag 04. Juli	Elena Bülach	Tomatensuppe mit Knoblibrot Aubergine-Cordonbleu Gratinierte Tomaten Kräuterrisotto Aprikosenwähe		Fr. 13.00
Samstag 19. Juli	Ruth Dielsdorf	In Waldhütte Kartoffel- Tomaten- Gurkensalat Wassermelone Limettencrème Fleisch wurde selber mitgebracht		Fr. 10.00
Donnerstag 31. Juli	Silvia Bülach	Artischocken / Feigen Portionen Kartoffelgratin Bohnen, Tomaten, Rüebl Kalbsmedaillon Softeis mit Früchten		Fr. 15.00
Sonntag 17. August	Elena Bülach	Gemischter Salat Broccoli Reis 2 versch. Braten Glace mit „ital. Mirabellen“ Kuchen		Fr. 13.00
Samstag. 30. August	Ruth Dielsdorf	Crevettencocktail Curry Reis Geschn. Pouletfleisch Broccoli Eiskaffee		Fr. 16.00
Sonntag 14. September	Silvia Bülach	Gemischter Salat Capuns Verschiedene Beeren mit Schlagrahm		Fr. 12.00
Freitag 26. September	Elena Bülach	Gemischten Salat Braten Polenta Zucchini, Lauchgratin Apfel Tiramisu, Brotkuchen		gratis
Samstag 11. Oktober	Ruth Dielsdorf	Kürbiscrèmesuppe Pouletschenkel Broccoli Rüebl Stocki Gebrannte Crème		Fr. 14.00
Freitag 24. Oktober	Ursula Bülach	Bohnen-Tomaten und grüner Salat Spaghettiplausch mit 4 Saucen Glace mit warmen Kirschen		Fr. 14.00
Sonntag 9. November	Elena Bülach	Nüssli- und Randensalat Fleischvögel Kartoffelstock Lauch, Rüebl, Bohnen Fruchtsalat mit Mascarpone		Fr. 15.00

Samstag 22. November	Silvia Bülach	Amuse bouche, Pastetli Rotzungenfilet Petersilienreis Zitronen und Erdbeermousse Chirimora kl. Meringue	Fr. 15.00
Samstag, 06. Dezember	Ruth Dielsdorf	Steinpilzcrème-Suppe Szegediner Gulasch Salzkartoffeln mit Peterli Bohnen Schoggiküchlein mit flüssigem Kern Vanille-Glace	Fr. 15.00
Samstag 20. Dezember	Elena Bülach	Gemüsesuppe mit ausgekochten Knochen Poulet gekocht Grüner Reis Erbsli und Rüebl Vanille Crème mit Dörrzwetschgen	Fr. 15.00