

|                          | Montag 9.9.  | Dienstag 10.9.  | Mittwoch 11.9.  | Donnerstag 12.9.  | Freitag 13.9.   | Samstag 14.9.   | Sonntag 15.9.  |
|--------------------------|--|---|---|---|---|---|--|
| <b>Menü Classico</b>     | <p>Französische Zwiebelsuppe</p> <p>oder</p> <p>Kopfsalat</p> <p>Lammrückenmedaillons an Thymianjus dazu Risotto mit andalusischem Gemüse</p>  | <p>Rinderkraftbrühe mit Ei &amp; Petersilie</p> <p>oder</p> <p>Gemische Blattsalate</p> <p>Fisch - Knusperli gebacken dazu Gemüsekartoffeln &amp; Sauce Tartare</p> <p>Duett von der Schokoladenschnitte garniert</p>         | <p>Kartoffel - Gemüsecremesuppe</p> <p>oder</p> <p>Eisbergsalat</p> <p>Pouardenbrust gebraten mit Speck Geflügelrahmsauce hausgemachte Spätzli an Champagnerkraut</p> | <p>Bündner Gerstensuppe mit Rahm</p> <p>oder</p> <p>Endiviensalat</p> <p>Poulet - Cordon Bleu Zitronengarnitur &amp; Bratenjus knusprige Kartoffelwedges Kohlrabigemüse glasiert</p> <p>Dessert mit Joghurt &amp; exotischen Früchten</p> | <p>Steinpilzcremesuppe mit Croutons</p> <p>oder</p> <p>Nüsslisalat</p> <p>Lammgeschnetzeltes dazu Kartoffelstock &amp; gratinierter Fenchel</p>   | <p>Italienische Minestrone</p> <p>oder</p> <p>Bunter Mischsalat</p> <p>Kalbsschnitzel vom Grill Kräuterbutter Röstimedallions &amp; Wirsinggemüse</p>               | <p>Pastinakensuppe mit Kerbel</p> <p>oder</p> <p>Gourmet Blattsalat</p> <p>Rinderbraten in Apfelschmorsauce Parmesanpolenta &amp; Blattspinat</p> <p>Vermicelles mit Meringue &amp; Rahm</p> |
| <b>Menü Mediterraneo</b> | <p>Französische Zwiebelsuppe</p> <p>oder</p> <p>Kopfsalat</p> <p>Hirschschmorbraten an kräftiger Sauce mit Speck, Silberzwiebeln &amp; Champignons Kartoffelstock &amp; Apfel - Rotkrautgemüse</p> | <p>Rinderkraftbrühe mit Ei &amp; Petersilie</p> <p>oder</p> <p>Gemische Blattsalate</p> <p>Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" Kartoffelrösti &amp; buntes Gemüseallerlei</p> <p>Duett von der Schokoladenschnitte garniert</p> | <p>Kartoffel - Gemüsecremesuppe</p> <p>oder</p> <p>Eisbergsalat</p> <p>Wolfsbarsch gebraten dazu Zitronenjus Sesam- Gemüsereis mit Ei Blattspinat</p>                 | <p>Bündner Gerstensuppe mit Rahm</p> <p>oder</p> <p>Endiviensalat</p> <p>Rindsgeschnetzeltes mit Pfefferlingen Preiselbeerjus Butternudeln mit Schmelze Rosenkohlgemüse</p> <p>Dessert mit Joghurt &amp; exotischen Früchten</p>          | <p>Steinpilzcremesuppe mit Croutons</p> <p>oder</p> <p>Nüsslisalat</p> <p>Lachsrückenfilet gebraten mediterrane Art Café de paris Butter dazu Safranrisotto mit Zucchetti &amp; Tomatenwürfel</p>     | <p>Saisonales Tagesangebot</p> <p>sowie</p> <p>reichhaltiges Salatbuffet, diverse Snack</p> <p>und unsere</p> <p>Produktlinie "hausgemacht" von Bernd Ackermann</p> | <p>Saisonales Tagesangebot</p> <p>sowie</p> <p>reichhaltiges Salatbuffet, diverse Snack</p> <p>und unsere</p> <p>Produktlinie "hausgemacht" von Bernd Ackermann</p>                          |
| <b>Menü Vegetariano</b>  | <p>Französische Zwiebelsuppe</p> <p>oder</p> <p>Kopfsalat</p> <p>Kokosnuss- Couscous mit rotem indischen Gemüsecurry dazu Naan- Brot</p>   | <p>Gemische Blattsalate</p> <p>Herbstlicher Waldpilz - Risotto an weisser Traubensauce dazu Brokkoligemüse mit Mandeln</p> <p>Duett von der Schokoladenschnitte garniert</p>  | <p>Kartoffel - Gemüsecremesuppe</p> <p>oder</p> <p>Eisbergsalat</p> <p>Kartoffel - Gnocchi mit Zucchetti, Auberginen &amp; Tomatenwürfel Sojasauce mit Oregano</p>    | <p>Endiviensalat</p> <p>Lasagne vom Kürbis, Zucchetti, Kartoffeln und schwarzen Trompetenpilzen dazu leichte Curry - Orangensauce</p> <p>Dessert mit Joghurt &amp; exotischen Früchten</p>  | <p>Steinpilzcremesuppe mit Croutons</p> <p>oder</p> <p>Nüsslisalat</p> <p>Hausgemachte Käsespätzle mit Kartoffelwürfeln, Greyerzer Käse, Zwiebeln, Tomaten &amp; Schnittlauch Leichte Gemüsesauce</p> | <p>Saisonales Tagesangebot</p> <p>sowie</p> <p>reichhaltiges Salatbuffet, diverse Snack</p> <p>und unsere</p> <p>Produktlinie "hausgemacht" von Bernd Ackermann</p> | <p>Saisonales Tagesangebot</p> <p>sowie</p> <p>reichhaltiges Salatbuffet, diverse Snack</p> <p>und unsere</p> <p>Produktlinie "hausgemacht" von Bernd Ackermann</p>                          |

**Öffnungszeiten**  
 Mo-Fr 07.30 - 17.00 Uhr  
 Sa-So 10.00 - 16.30 Uhr

**Wir freuen uns auf Sie**  
 Ihr EPI Park Team

Zusätzlich halten wir täglich als saisonales Tagesangebot das Menü Tipico für Sie bereit.  
 Im Menüpreis ist jeweils ein Tagessalat oder eine Tagessuppe enthalten.  
 Jeden Dienstag, Donnerstag und Sonntag ist im Menü unser Tagesdessert inbegriffen.  
 Der Hauptgang des Menü Vegetariano ist am Montag und Mittwoch vegan.  
 Das Mittagessen geniessen Sie jeweils zwischen 11:30 und 13:30 Uhr

[www.epi-park.ch](http://www.epi-park.ch)

**Menüpreise**  
 Classico 17.00 CHF  
 Vegetariano 15.00 CHF  
 Mediterraneo 17.50 CHF  
 Tipico 15.00 CHF  
 intern Spezialkonditionen