

Menüplan vom 29. Juni bis 05. Juli

Mittagsmenü

Montag 29. Juni	Pouletgeschnetzeltes an Estragonsauce Pilawreis Pfälzerrüebli Weisses Caotinamousse	18.50 3.00
Dienstag 30. Juni	Hackbraten mit Senfsauce Kartoffelstock Bohnen Sommerlicher Fruchtsalat	18.50 3.00
Mittwoch 01. Juli	Gebratene Chipolatas mit Senfsauce Fusilli - Teigwaren Ofentomate Roulade	18.50 3.00
Donnerstag 02. Juli	Schweinsragout Lindengarten Griessschnitte Ratatouille Zitronen crème	18.50 3.00
Freitag 03. Juli	Frittierte Fischknusperli (Polen) mit Tartarsauce Petersilienkartoffeln Blattspinat Meringue mit Rahm	18.50 3.00
Samstag 04. Juli	Rindfleischkugeln mit Tomatensauce Risotto Romanesco Griesschöpfli	18.50 3.00
Sonntag 05. Juli	Gemischter Braten mit Rotweinsauce Kartoffelgratin Mischgemüse Cheesecake	18.50 3.00

Mittagsmenü vegetarisch

Tofugeschnetztes an Estragonsauce Pilawreis Pfälzerrüebli Weisses Caotinamousse	18.50 3.00
Vegibraten mit Senfsauce Kartoffelstock Bohnen Sommerlicher Fruchtsalat	18.50 3.00
Gebratene Cevapcici mit Senfsauce Fusilli - Teigwaren Ofentomate Roulade	18.50 3.00
Tofuragout Lindengarten Griessschnitte Ratatouille Zitronen crème	18.50 3.00
Frittierte Käseknusperli (?) mit Tartarsauce Petersilienkartoffeln Blattspinat Meringue mit Rahm	18.50 3.00
Randenkugeln mit Tomatensauce Risotto Romanesco Griesschöpfli	18.50 3.00
Vegiburger mit Rotweinsauce Kartoffelgratin Mischgemüse Cheesecake	18.50 3.00

Wochenhit

Vitello Tonnato Kaltes Kalbfleisch mit Thonsauce, Kapern und Zwiebeln	18.50
---	--------------

Kleine Portion (ohne Dessert) 15.00

Suppe separat 5.00

Suppe und Menüsalat 8.00

Menüsalat separat 3.50

Salat gross 5.00

Salatteller 12.00

Dessert separat 3.00

Wir verwenden grundsätzlich Fleisch, Fisch und Backwaren aus der Schweiz. Ausnahmen werden explizit deklariert. Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte direkt an die Mitarbeitenden.

Änderungen sind aufgrund der zeitnahen und frischen Zubereitung vorbehalten.