

Menüplan vom 04. November bis 10. November

Mittagsmenü

Montag 04. November	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti Grüne Bohnen Griesschöpfli	19.50 5.00
Dienstag 05. November	Bami Goreng Asiatische Nudelpfanne mit Poulet und Gemüse Meringue mit Rahm	19.50 5.00
Mittwoch 06. November	Pastetli mit buntem Gemüse, Herbstpilze, an Kräuterrahmsauce Caotina Mousse	19.50 5.00
Donnerstag 07. November	Schweinsragout Szegediner Art Salzkartoffeln Rotkraut Cheesecake	19.50 5.00
Freitag 08. November	Fischfilet Bordelaise Gemüsereis Blattspinat Caramelcrème	19.50 5.00
Samstag 09. November	Rindssaftplätzli an Rotweinsauce Bramata Polenta Kohlräbli mit Safran Mangowürfeli	19.50 5.00
Sonntag 10. November	Gebratenes Schweinsnierstück Café de Paris Kroketten Gemüse Duo Sacherschmitte	19.50 5.00

Mittagsmenü vegetarisch

Tofugeschnetzeltes Zürcher Art Rösti Grüne Bohnen Griesschöpfli	19.50 5.00
Vegetarisches Bami Goreng Asiatische Nudelpfanne mit Pilzen und Gemüse Meringue mit Rahm	19.50 5.00
Pastetli mit buntem Gemüse, Herbstpilze, an Kräuterrahmsauce Caotina Mousse	19.50 5.00
Vegibuger Salzkartoffeln Rotkraut Cheesecake	19.50 5.00
Käseplätzli Gemüsereis Blattspinat Caramelcrème	19.50 5.00
Gemüseschnitzel an Rahmsauce Bramata Polenta Kohlräbli mit Safran Mangowürfeli	19.50 5.00
Gemüseflan Kroketten Gemüse Duo Sacherschmitte	19.50 5.00

Wochenhit

Käseschnitte mit Raclettekäse,
Schinken und einem Spiegelei **19.50**

Kleine Portion (ohne Dessert) 15.00

Suppe separat 5.00

Suppe und Menüsalat 8.00

Menüsalat separat 3.50

Salat gross 5.00

Dessert separat 5.00

Wir verwenden grundsätzlich Fleisch aus der Schweiz.
Ausnahmen werden explizit mit einem Stern * deklariert.
Bei Fragen, Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich
bitte direkt an die Mitarbeitenden.

Änderungen sind aufgrund der zeitnahen und frischen
Zubereitung vorbehalten.