

## Menüplan vom 10. Juni bis 16. Juni

### Mittagsmenü

<b>Montag</b> 10. Juni	Schweinsgeschnetzeltes mit Champignons Pilaw Reis Grüne Erbsen	<b>19.50</b>
	Melonencrème	<b>5.00</b>
<b>Dienstag</b> 11. Juni	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Glasierte Rüebli	<b>19.50</b>
	Bananenflan	<b>5.00</b>
<b>Mittwoch</b> 12. Juni	Nudelpfanne mit viel Gemüse Tomatensauce mit Parmesanflocken Selleriesalat	<b>19.50</b>
	Apfelstrudel	<b>5.00</b>
<b>Donnerstag</b> 13. Juni	Gebratene Pouletbrust an Zitronensauce Tomatenrisotto Broccoli mit Mandeln	<b>19.50</b>
	Fruchtsalat	<b>5.00</b>
<b>Freitag</b> 14. Juni	Seelachs Bordelaise* (Esp) auf Weissweinsauce Griess-Schnitte mit Kräutern Geschmorter Fenchel	<b>19.50</b>
	Weisses Schokoladenmousse	<b>5.00</b>
<b>Samstag</b> 15. Juni	Hacktäschli mit Rotweinsauce Polenta Ofentomate	<b>19.50</b>
	Zitronentörtchen	<b>5.00</b>
<b>Sonntag</b> 16. Juni	Am Stück gebratener Schweinshals Rosmarinsauce Frittierte Kartoffeln und Mischgemüse	<b>19.50</b>
	Marinierte Erdbeeren	<b>5.00</b>

### Mittagsmenü vegetarisch

Pilzragout Pilaw Reis Grüne Erbsen	<b>19.50</b>
Melonencrème	<b>5.00</b>
Veganes Hacksteak, Zwiebelsauce Rösti Glasierte Rüebli	<b>19.50</b>
Bananenflan	<b>5.00</b>
Nudelpfanne mit viel Gemüse Tomatensauce mit Parmesanflocken Selleriesalat	<b>19.50</b>
Apfelstrudel	<b>5.00</b>
Vegimedaignon an Zitronensauce Tomatenrisotto Broccoli mit Mandeln	<b>19.50</b>
Fruchtsalat	<b>5.00</b>
Gefüllte Crêpe, Weissweinsauce Griess-Schnitte mit Kräutern Geschmorter Fenchel	<b>19.50</b>
Weisses Schokoladenmousse	<b>5.00</b>
Käseplätzli mit Currydip Polenta Ofentomate	<b>19.50</b>
Zitronentörtchen	<b>5.00</b>
Panierter kleiner Tomme Preiselbeerdip Gemischter Salat und frittierte Kartoffeln	<b>19.50</b>
Marinierte Erdbeeren	<b>5.00</b>

### Wochenhit

Schweizer Spargeln Sauce  
Hollandaise Neue Kartoffeln &  
Tomatensalat **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.