

Menüplan vom 27. Mai bis 02. Juni

Mittagsmenü

Montag 27. Mai	Hörnli und Gehacktes mit Rindfleisch, Käse, Apfelmus	19.50
	Meringues	5.00
Dienstag 28. Mai	Kräuterrisotto mit Rindszunge, verschiedenen Pilzen, Gemüse und Parmesanstreifen	19.50
	Beerencrème	5.00
Mittwoch 29. Mai	Warme Hamme mit Senf Kartoffelsalat Ofentomate	19.50
	Berliner	5.00
Donnerstag 30. Mai	Pouletragout an Estragonsauce Butterreis Kohlrabi mit Kräutern	19.50
	Sacherschnitte	5.00
Freitag 31. Mai	Paniertes Flunderfilet mit Tartarsauce Salzkartoffeln Kefen	19.50
	Karamellflan	5.00
Samstag 01. Juni	Rindfleischvogel an Rotweinsauce Gebratene Schupfnudeln Ofengemüse	19.50
	Fruchtsalat	5.00
Sonntag 02. Juni	Suure Mocke Duchesse Kartoffeln Gelbe Bohnen	19.50
	Schokoladenmousse	5.00

Mittagsmenü vegetarisch

Hörnli mit Vegisauce Gemüsewürfeli, Käse, Apfelmus	19.50
Meringues	5.00
Kräuterrisotto mit verschiedenen Pilzen, Gemüse und Parmesanstreifen	19.50
Beerencrème	5.00
Gebratenes Spiegelei Kartoffelsalat Ofentomate	19.50
Berliner	5.00
Tofuragout an Estragonsauce Butterreis Kohlrabi mit Kräutern	19.50
Sacherschnitte	5.00
Paniertes Käseplätzli mit Tartarsauce Salzkartoffeln Kefen	19.50
Karamellflan	5.00
Vegetarischer Burger an Rotweinsauce Gebratene Schupfnudeln Ofengemüse	19.50
Fruchtsalat	5.00
Hausgemachter Gemüseflan Duchesse Kartoffeln Gelbe Bohnen	19.50
Schokoladenmousse	5.00

Wochenhit

"Vitello Tonnato" Kalter Kalbsbraten an Thonsauce, Kapern, Oliven und Zwiebeln	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.