

Menüplan vom 28. Oktober bis 03. November

Mittagsmenü

Montag 28. Oktober	Kalbsblankett mit Safran Kartoffelstock Rosenkohl	19.50
	Früchtekompott	5.00
Dienstag 29. Oktober	Penne an Gemüse-Tomatensauce Kräuter und Käse Gemischter Salat	19.50
	Vanillechöpfli mit Zwetschgen	5.00
Mittwoch 30. Oktober	Heiss mariniertes Pouletschenkel Pilawreis Romanesco	19.50
	Tiramisu	5.00
Donnerstag 31. Oktober	Chipolata mit Zwiebeln Röstigalletten Randengemüse	19.50
	Moccacrème	5.00
Freitag 01. November	Fischstäbli mit Zitronenmayonnaise Salzkartoffeln Mangold	19.50
	Fruchtsalat	5.00
Samstag 02. November	Rindsgeschnetzeltes an Paprikasauce Spätzli Rotkraut	19.50
	Vermicelles	5.00
Sonntag 03. November	Schweinsfilet-Medaillon mit Feigen-Lauchsauce Nudeln Mischgemüse	19.50
	Schokoladenmousse	5.00

Mittagsmenü vegetarisch

Tofuragout mit Safran Kartoffelstock Rosenkohl	19.50
Früchtekompott	5.00
Penne an Gemüse-Tomatensauce Kräuter und Käse Gemischter Salat	19.50
Vanillechöpfli mit Zwetschgen	5.00
Käseplätzli Pilawreis Romanesco	19.50
Tiramisu	5.00
Hart gekochtes Ei mit Zwiebeln Röstigalletten Randengemüse	19.50
Moccacrème	5.00
Gemüseschnitzel mit Zitronenmayonnaise Salzkartoffeln Mangold	19.50
Fruchtsalat	5.00
Spätzlipfanne Gemüsemischung Rotkraut	19.50
Vermicelles	5.00
Tomaten-Medaillon mit Feigen-Lauchsauce Nudeln Mischgemüse	19.50
Schokoladenmousse	5.00

Wochenhit

Rippli mit Senf
Schnittlauchkartoffeln
Sauerkraut **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.