

## Menüplan vom 19. Januar bis 25. Januar

### Mittagsmenü

<b>Montag</b> 19. Januar	Nudeln mit winterlichem Ratatouille und Hackfleischbällchen <b>18.50</b> Passionsfruchtmousse <b>3.00</b>
<b>Dienstag</b> 20. Januar	Stettler Wurstpfanne mit Kartoffeln und Gemüse <b>18.50</b> Zimtglace und Zwetschgen <b>3.00</b>
<b>Mittwoch</b> 21. Januar	Pouletbrust mit Kerbelsauce Wildreis Broccoli <b>18.50</b> Fruchtsalat <b>3.00</b>
<b>Donnerstag</b> 22. Januar	Emmentaler Lammragout Kartoffelstock Rüebli <b>18.50</b> Zitronencreme <b>3.00</b>
<b>Freitag</b> 23. Januar	Frittierte Fischstäbli mit Zitronenmayonnaise Pilawreis Geschmorter Lattich <b>18.50</b> Rüeblimuffin <b>3.00</b>
<b>Samstag</b> 24. Januar	Blätterteigpastetli mit Schinken, Pilzen und Gemüse <b>18.50</b> Vanilleflan <b>3.00</b>
<b>Sonntag</b> 25. Januar	Schweinshals an Rotweinsauce Kartoffelgratin Mischgemüse <b>18.50</b> Sacherschnitte <b>3.00</b>

### Mittagsmenü vegetarisch

Nudeln mit winterlichem Ratatouille und Randenbällchen <b>18.50</b> Passionsfruchtmousse <b>3.00</b>	Stettler Tofupfanne mit Kartoffeln und Gemüse <b>18.50</b> Zimtglace und Zwetschgen <b>3.00</b>	Vegiburger mit Kerbelsauce Wildreis Broccoli <b>18.50</b> Fruchtsalat <b>3.00</b>	Emmentaler Pilzragout Kartoffelstock Rüebli <b>18.50</b> Zitronencreme <b>3.00</b>	Frittierte Käseplätzli mit Zitronenmayonnaise Pilawreis Geschmorter Lattich <b>18.50</b> Rüeblimuffin <b>3.00</b>	Blätterteigpastetli mit Halloumi, Pilzen und Gemüse <b>18.50</b> Vanilleflan <b>3.00</b>	Linsenbraten an Rotweinsauce Kartoffelgratin Mischgemüse <b>18.50</b> Sacherschnitte <b>3.00</b>
---	--	--	---	--	---	---

### Wochenhit

Militärkäseschnitte mit Nüsslersalat und Ei <b>18.50</b>
---

<b>Kleine Portion (ohne Dessert)</b> <b>15.00</b>
<b>Suppe separat</b> <b>5.00</b>
<b>Suppe und Menüsalat</b> <b>8.00</b>
<b>Menüsalat separat</b> <b>3.50</b>
<b>Salat gross</b> <b>5.00</b>
<b>Salatteller</b> <b>12.00</b>
<b>Dessert separat</b> <b>3.00</b>

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.