

## Menüplan vom 26. Januar bis 01. Februar

### Mittagsmenü

#### Montag

26. Januar

Siedfleisch mit Meerrettichsauce	
Salzkartoffeln	
Dörrbohnen	<b>18.50</b>
Süßmostcrème	<b>3.00</b>

#### Dienstag

27. Januar

Im Rotwein geschmorter Pouletschenkel	
Polenta	
Ratatouille	<b>18.50</b>
Weisses Caotinamousse	<b>3.00</b>

#### Mittwoch

28. Januar

Schweinsbratwurst mit grober Senfsauce	
Zartweizen	
Blumenkohl	<b>18.50</b>
Kiwisalat	<b>3.00</b>

#### Donnerstag

29. Januar

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons	
Butternudeln	
Kohlrabi mit Safran	<b>18.50</b>
Caramelköpfli	<b>3.00</b>

#### Freitag

30. Januar

Gebratenes Zanderfilet mit Mandeln	
Gemüsereis	
Blattmangold	<b>18.50</b>
Carac	<b>3.00</b>

#### Samstag

31. Januar

Spaghetti Bolognaise mit Rindfleisch und Käse	
Nüssler Salat	<b>18.50</b>
Birnenkompott	<b>3.00</b>

#### Sonntag

01. Februar

Schweinssteak mit Waldpilzen	
Röstigaletten	
Mischgemüse	<b>18.50</b>
Crèmeschnitte	<b>3.00</b>

### Mittagsmenü vegetarisch

Pilzflan mit Meerrettichsauce	
Salzkartoffeln	
Dörrbohnen	<b>18.50</b>
Süßmostcrème	<b>3.00</b>

### Wochenhit

Rindszunge an Kapernsauce	
Kartoffelstock	
Gelbe Bohnen	<b>18.50</b>

#### Kleine Portion (ohne Dessert)

**15.00**

#### Suppe separat

**5.00**

#### Suppe und Menüsalat

**8.00**

#### Menüsalat separat

**3.50**

#### Salat gross

**5.00**

#### Salatteller

**12.00**

#### Dessert separat

**3.00**

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.