

Menüplan vom 26. Januar bis 01. Februar

Mittagsmenü

Montag 26. Januar	Siedfleisch mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln Dörrbohnen Süssmostcrème	18.50 3.00
Dienstag 27. Januar	Im Rotwein geschmorter Pouletschenkel Polenta Ratatouille Weisses Caotinamousse	18.50 3.00
Mittwoch 28. Januar	Schweinsbratwurst mit grober Senfsauce Zartweizen Blumenkohl Kiwisalat	18.50 3.00
Donnerstag 29. Januar	Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons Butternudeln Kohlrabi mit Safran Caramelköpfl	18.50 3.00
Freitag 30. Januar	Gebratenes Zanderfilet mit Mandeln Gemüsereis Blattmangold Carac	18.50 3.00
Samstag 31. Januar	Spaghetti Bolognaise mit Rindfleisch und Käse Nüssler Salat Birnenkompott	18.50 3.00
Sonntag 01. Februar	Schweinssteak mit Waldpilzen Röstigaletten Mischgemüse Crèmeschnitte	18.50 3.00

Mittagsmenü vegetarisch

Pilzflan mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln Dörrbohnen Süssmostcrème	18.50 3.00
Polentaschnitte mit Gemüse und Käse überbacken Weisses Caotinamousse	18.50 3.00
Cevapcici mit grober Senfsauce Zartweizen Blumenkohl Kiwisalat	18.50 3.00
Tofugeschnetzeltes mit Champignons Butternudeln Kohlrabi mit Safran Caramelköpfl	18.50 3.00
Gebratenes Halloumischnitzel mit Mandeln Gemüsereis Blattmangold Carac	18.50 3.00
Spaghetti Veganaise mit Linsen und Käse Nüssler Salat Birnenkompott	18.50 3.00
Tomaten - Mozzarellasteak mit Waldpilzen Röstigaletten Mischgemüse Crèmeschnitte	18.50 3.00

Wochenhit

Rindszunge an Kapernsauce Kartoffelstock Gelbe Bohnen	18.50
---	--------------

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.