

Menüplan vom 10. Februar bis 16. Februar

Mittagsmenü

Montag 10. Februar	Pouletgeschnetzeltes Casimir Reis, Früchte und gebackene Banane	18.50
	Passionsfruchtmousse	3.00
Dienstag 11. Februar	Pastetlifüllung mit Kalbfleischkügel Kartoffelstock Glasierte Rüebli	18.50
	Schokoladenflan mit Birnenkompott	3.00
Mittwoch 12. Februar	Kalbsleber mit Balsamico Risotto Grüne Bohnen	18.50
	Glace	3.00
Donnerstag 13. Februar	Tortelloni Tricolore Kräuterrahmsauce Käse und gemischter Salat	18.50
	Griessköppli mit Himbeertopping	3.00
Freitag 14. Februar	Egliknusperli mit Remuladensauce Salzkartoffeln Spinat	18.50
	Bananenmuffin	3.00
Samstag 15. Februar	Hacktäschli Kräuterbuttersauce Spätzli Rotkraut	18.50
	Zwetschgenpürre	3.00
Sonntag 16. Februar	Schweinsaltimbocca Spiralen Teigwaren Blumenkohl	18.50
	Gebrannte Crème	3.00

Mittagsmenü vegetarisch

Gemüsecurry Reis, Früchte und gebackene Banane	18.50
Passionsfruchtmousse	3.00
Pastetlifüllung mit Pilzen Kartoffelstock Glasierte Rüebli	18.50
Schokoladenflan mit Birnenkompott	3.00
Gemüserisotto Tofu, Kräuter und Käse	18.50
Glace	3.00
Tortelloni Tricolore Kräuterrahmsauce Käse und gemischter Salat	18.50
Griessköppli mit Himbeertopping	3.00
Gebratenes Ei Salzkartoffeln Spinat	18.50
Bananenmuffin	3.00
Randenfalafel Kräuterbuttersauce Spätzli Rotkraut	18.50
Zwetschgenpürre	3.00
Gemüseschnitzel Spiralen Teigwaren Blumenkohl	18.50
Gebrannte Crème	3.00

Wochenhit

Kutteln an Tomatensauce Schnittlauchkartoffeln Gemischter Salat	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 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.