

Menüplan vom 23. Februar bis 01. März

Mittagsmenü

Montag 23. Februar	Paniertes Pouletschnitzel Frittierte Kartoffelschnitze Krautstiele Brownie	18.50 3.00
Dienstag 24. Februar	Waadtländer Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Romanesco Zitronen - Joghurtcrème	18.50 3.00
Mittwoch 25. Februar	Lammragout Emmentaler Art Polenta Zucchetti Orangensalat	18.50 3.00
Donnerstag 26. Februar	Schweinsteak mit Kräuterbuttersauce Zahrtweizen Rüeblihue Kaffeemousse	18.50 3.00
Freitag 27. Februar	Gebratenes Forellenfilet (Türkei) an Wermutsauce Lauchreis Überbackene Tomate Meringue mit Rahm	18.50 3.00
Samstag 28. Februar	Hausgemachter Hackbraten Hörnli Ratatouille Schoggichöpfli	18.50 3.00
Sonntag 01. März	Wiener Kalbs- Rahmgoulasch Kartoffelstock Grüne Bohnen Marronikuchen	18.50 3.00

Mittagsmenü vegetarisch

Paniertes Gemüseschnitzel Frittierte Kartoffelschnitze Krautstiele Brownie	18.50 3.00
Tomaten - Mozzarellaschnitzel an Zwiebelsauce Rösti Romanesco Zitronen - Joghurtcrème	18.50 3.00
Tofuragout Emmentaler Art Polenta Zucchetti Orangensalat	18.50 3.00
Vegiburger mit Kräuterbuttersauce Zahrtweizen Rüeblihue Kaffeemousse	18.50 3.00
Gebratenes Käseplätzli an Wermutsauce Lauchreis Überbackene Tomate Meringue mit Rahm	18.50 3.00
Vegi Hackbraten Hörnli Ratatouille Schoggichöpfli	18.50 3.00
Halloumigulasch Kartoffelstock Grüne Bohnen Marronikuchen	18.50 3.00

Wochenhit

Tortelloni an Pesto - Rahmsauce Käse 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, 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.