

Menüplan vom 09. März bis 15. März

Mittagsmenü

Montag 09. März	Pouletbrustwürfel an Estragonsauce Wildreis Blumenkohl mit Kräuter Vanilleflan	18.50 3.00
Dienstag 10. März	Napf Schwein - Hacktätschli Risoleekartoffeln Gebratene Zucchini Kiwisalat	18.50 3.00
Mittwoch 11. März	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Hörnli Rüebli Joghurtcrème	18.50 3.00
Donnerstag 12. März	Rindsragout Polenta Ratatouille Cake	18.50 3.00
Freitag 13. März	Fischfilet Bordelaise Risotto Mangold Passionsfruchtmousse	18.50 3.00
Samstag 14. März	Schweins - Piccata mit Tomatensauce Spaghetti Romanesco Cheesecake	18.50 3.00
Sonntag 15. März	Geschmorte Kalbsschulter Röstigaleiten Mischgemüse Schwarzwälderschnitte	18.50 3.00

Mittagsmenü vegetarisch

Tofuwürfel an Estragonsauce Wildreis Blumenkohl mit Kräuter Vanilleflan	18.50 3.00
Linsenhacktätschli Risoleekartoffeln Gebratene Zucchini Kiwisalat	18.50 3.00
Gebratene Cevapcici mit Zwiebelsauce Hörnli Rüebli Joghurtcrème	18.50 3.00
Pilzragout mit Knoblauch Polenta Ratatouille Cake	18.50 3.00
Spiegelei Risotto Mangold Passionsfruchtmousse	18.50 3.00
Zucchini - Piccata mit Tomatensauce Spaghetti Romanesco Cheesecake	18.50 3.00
Gefüllte Crêpes Röstigaleiten Mischgemüse Schwarzwälderschnitte	18.50 3.00

Wochenhit

Siedfleisch vom Moosbauer an Meerrettichsauce Salzkartoffeln Dörrbohnen	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.