

Menüplan vom 18. Mai bis 24. Mai

Mittagsmenü

Montag 18. Mai	Hackbraten an Senfsauce Frittierte Kartoffeln Blumenkohl Mangosalat	18.50 3.00
Dienstag 19. Mai	Teigtaschen mit Fleischfüllung Tomaten - Kräutersauce Käse Caramelcrème	18.50 3.00
Mittwoch 20. Mai	Emmentaler Kalbsblankett Kartoffelstock Zweierlei Zucchetti Apfelstrudel	18.50 3.00
Donnerstag 21. Mai	Hausmarinierter Pouletschenkel Gemüsereis Sellerie Kaffeemousse	18.50 3.00
Freitag 22. Mai	Pochierter Pangasius an Weissweinsauce Griessschnitte Lattich Früchtekompott	18.50 3.00
Samstag 23. Mai	Berner Zungenwurst Salzkartoffeln Rahmsauerkraut Muffin	18.50 3.00
Sonntag 24. Mai	Rindsschmorbraten Spätzli Mischgemüse Erdbeer Panna Cotta	18.50 3.00

Mittagsmenü vegetarisch

Vegi - Hackbraten an Senfsauce Frittierte Kartoffeln Blumenkohl Mangosalat	18.50 3.00
Teigtaschen mit Gemüsefüllung Tomaten - Kräutersauce Käse Caramelcrème	18.50 3.00
Emmentaler Tofublankett Kartoffelstock Zweierlei Zucchetti Apfelstrudel	18.50 3.00
Hausmarinierter Halloumikäse Gemüsereis Sellerie Kaffeemousse	18.50 3.00
Pochiertes Ei an Weissweinsauce Griessschnitte Lattich Früchtekompott	18.50 3.00
Tomaten - Mozzarellaschnitzel Salzkartoffeln Rahmsauerkraut Muffin	18.50 3.00
Vegibraten Spätzli Mischgemüse Erdbeer Panna Cotta	18.50 3.00

Wochenhit

Reichhaltiger Fitnesssteller mit Schweinssteak und Kräuterbutter 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.