

## Menüplan vom 08. Juni bis 14. Juni

### Mittagsmenü

<b>Montag</b> 08. Juni	Schweinsgeschnetzeltes an Currysauce Reis Früchte Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
<b>Dienstag</b> 09. Juni	Pouletschenkel mit Rotweinsauce Bratkartoffeln Romanesco Ananas mit Minze	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
<b>Mittwoch</b> 10. Juni	Hörnli mit Rindfleischgehacktem Apfelmus und Käse Kaffeecrème	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
<b>Donnerstag</b> 11. Juni	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Gnocchi Kohlräbli Apfelkompott und Beerencoulis	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
<b>Freitag</b> 12. Juni	Frittierte Fischstäbli mit Tartarsauce Petersilienkartoffeln Rahmspinat Vanilleflan	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
<b>Samstag</b> 13. Juni	Rindfleischvogel Polenta Ratatouille Passionsfruchtmousse	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
<b>Sonntag</b> 14. Juni	Schweinsfilet im Blätterteig Kroketten Buntes Gemüse Crèmeschnitte	<b>18.50</b> <b>3.00</b>

### Mittagsmenü vegetarisch

Tofugeschnetzeltes an Currysauce Reis Früchte Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
Vegiburger mit Rotweinsauce Bratkartoffeln Romanesco Ananas mit Minze	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
Hörnli mit Vegiegehacktem Apfelmus und Käse Kaffeecrème	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
Cevapcici an Zwiebelsauce Gnocchi Kohlräbli Apfelkompott und Beerencoulis	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
Frittierte Käseplätzli mit Tartarsauce Petersilienkartoffeln Rahmspinat Vanilleflan	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
Polentaschnitte mit Ratatouille und Raclettekäse überbacken Passionsfruchtmousse	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
Gemüseflan im Blätterteig Kroketten Buntes Gemüse Crèmeschnitte	<b>18.50</b> <b>3.00</b>

### Wochenhit

Schweins - Piccata mit Tomatensauce Spaghetti Zucchini	<b>18.50</b>
--	--------------

**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.