

Menüplan vom 06. Juli bis 12. Juli

Mittagsmenü

Montag 06. Juli	Zungenwurst mit Senfsauce Salzkartoffeln Sauerkraut Mangosalat	18.50 3.00
Dienstag 07. Juli	Schweinsgeschnetzeltes an Rotweinsauce Gebratene Gnocchi Rüebli Vanillecrème	18.50 3.00
Mittwoch 08. Juli	Pouletbrust mit Currysauce Kräuterreis Broccoli Cake	18.50 3.00
Donnerstag 09. Juli	Älpler Magronen mit Schinken, Speck, Käse und Apfelmus Glace	18.50 3.00
Freitag 10. Juli	Pochierter Pangasius an Weissweinsauce Schnittlauchkartoffeln Mangold Schokoladenmousse	18.50 3.00
Samstag 11. Juli	Saftplätzli Polenta Peperonata Caramelflan	18.50 3.00
Sonntag 12. Juli	Cordon Bleu Pommes Frites Mischgemüse Sacherschnitte	18.50 3.00

Mittagsmenü vegetarisch

Vegiburger mit Senfsauce Salzkartoffeln Sauerkraut Mangosalat	18.50 3.00
Tofugeschnetzeltes an Rotweinsauce Gebratene Gnocchi Rüebli Vanillecrème	18.50 3.00
Käseplätzli mit Currysauce Kräuterreis Broccoli Cake	18.50 3.00
Vegetarische Älpler Magronen mit Pilzen, Tofu, Käse und Apfelmus Glace	18.50 3.00
Pochiertes Ei an Weissweinsauce Schnittlauchkartoffeln Mangold Schokoladenmousse	18.50 3.00
Tomaten - Mozzarellaschnitzel Polenta Peperonata Caramelflan	18.50 3.00
Vegi - Cordon Bleu Pommes Frites Mischgemüse Sacherschnitte	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.