

Menüplan vom 20. Juli bis 26. Juli

Mittagsmenü

Montag 20. Juli	Kalbsbratwurst mit Rotweinsauce Rösti Rüebli Vanilleglace mit Himbeercoulis	18.50 3.00
Dienstag 21. Juli	Hörnli und Rindfleischgehacktes Apfelmus Käse Meringue mit Rahm	18.50 3.00
Mittwoch 22. Juli	Fleischspiessli Bratkartoffeln Sommerratatouille Ananas mit Minze	18.50 3.00
Donnerstag 23. Juli	Pouletgeschnetzeltes an Kräutersauce Gemüserieis Romanesco Tiramisu	18.50 3.00
Freitag 24. Juli	Felchenfilets (Schweiz) mit Weissweinsauce Petersilienkartoffeln Blattspinat Aprikosenmousse	18.50 3.00
Samstag 25. Juli	Hamburger mit Kräuterbuttersauce Fusiliteigwaren Grüne Bohnen Schokoladencreme	18.50 3.00
Sonntag 26. Juli	Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock Mischgemüse Schwedenschnitte	18.50 3.00

Mittagsmenü vegetarisch

Cevapcici mit Rotweinsauce Rösti Rüebli Vanilleglace mit Himbeercoulis	18.50 3.00
Hörnli und Erbsengehacktes Apfelmus Käse Meringue mit Rahm	18.50 3.00
Gemüsespiessli Bratkartoffeln Sommerratatouille Ananas mit Minze	18.50 3.00
Pilzgeschnetzeltes an Kräutersauce Gemüserieis Romanesco Tiramisu	18.50 3.00
Gebratener Halloumikäse mit Weissweinsauce Petersilienkartoffeln Blattspinat Aprikosenmousse	18.50 3.00
Vegihamburger mit Kräuterbuttersauce Fusiliteigwaren Grüne Bohnen Schokoladencreme	18.50 3.00
Emmentaler Tofuvoressen Kartoffelstock Mischgemüse Schwedenschnitte	18.50 3.00

Wochenhit

Verschiedene Melonen mit Rohschinken und Pommes Frites	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.