

Menüplan vom 27. Juli bis 02. August

Mittagsmenü

Montag 27. Juli	Pouletbrust an Estragonsauce Gemüserais Broccoli Caramelköpfl 18.50 3.00
Dienstag 28. Juli	Hackbraten Bratkartoffeln Peperonata Cake 18.50 3.00
Mittwoch 29. Juli	Schweinsschnitzel an Rahmsauce Butternudeln Rahmpfirsich Kiwisalat 18.50 3.00
Donnerstag 30. Juli	Luganighe an Rotweinsauce Risotto Gelbe Zucchini Caotinaousse 18.50 3.00
Freitag 31. Juli	Fischfilet Bordelaise (Vereinigte Staaten) Salzkartoffeln Krautstiele Früchtecrème 18.50 3.00
Samstag 01. August	Kalbsragout Gebratene Gnocchi Mischgemüse Glacé 18.50 3.00
Sonntag 02. August	Paniertes Schnitzel Pommes Frites Erbsen und Karotten Schwarzwälderschnitte 18.50 3.00

Mittagsmenü vegetarisch

Pochiertes Ei an Estragonsauce Gemüserais Broccoli Caramelköpfl 18.50 3.00
Vegi - Hackbraten Bratkartoffeln Peperonata Cake 18.50 3.00
Käseplätzli an Rahmsauce Butternudeln Rahmpfirsich Kiwisalat 18.50 3.00
Kräuterrisotto mit gebratenem Gemüse und Feta Caotinaousse 18.50 3.00
Eieromelette Salzkartoffeln Krautstiele Früchtecrème 18.50 3.00
Tofuragout Gebratene Gnocchi Mischgemüse Glacé 18.50 3.00
Paniertes Gemüseschnitzel Pommes Frites Erbsen und Karotten Schwarzwälderschnitte 18.50 3.00

Wochenhit

Gschwelti mit Limetten - Schnittlauchauerrahm und verschiedenem Käse 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.