

Menüplan vom 31. August bis 06. September

Mittagsmenü

Montag 31. August	Kalbsadrio mit Kräuterjus Fusilliteigwaren Rüebli Fruchtcrème	18.50 3.00
Dienstag 01. September	Pouletgeschnetzeltes an Currysauce Reis Früchte Ovomousse	18.50 3.00
Mittwoch 02. September	Schweinsragout Stampfkartoffeln Saisongemüse Kiwisalat	18.50 3.00
Donnerstag 03. September	Hörnli und Rindsgehacktes Apfelmus Käse Tiramisu	18.50 3.00
Freitag 04. September	Pochierter Pangasius mit Weissweinsauce Wildreis Lattich Caramelköpfl	18.50 3.00
Samstag 05. September	Siedfleisch mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln Dörrbohnen Apfelkompott mit Himbeersauce	18.50 3.00
Sonntag 06. September	Hackfleischtätschli an Morchelsauce Spätzli Rotkraut Schwarzwälderschnitte	18.50 3.00

Mittagsmenü vegetarisch

Quornschnitzel mit Kräuterjus Fusilliteigwaren Rüebli Fruchtcrème	18.50 3.00
Tofugeschnetzeltes an Currysauce Reis Früchte Ovomousse	18.50 3.00
Tofuragout Stampfkartoffeln Saisongemüse Kiwisalat	18.50 3.00
Hörnli und Vegi - Gehacktes Apfelmus Käse Tiramisu	18.50 3.00
Pochiertes Ei mit Weissweinsauce Wildreis Lattich Caramelköpfl	18.50 3.00
Vegibraten mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln Dörrbohnen Apfelkompott mit Himbeersauce	18.50 3.00
Vegitätschli an Morchelsauce Spätzli Rotkraut Schwarzwälderschnitte	18.50 3.00

Wochenhit

Chili con Carne Kartoffeln Mais und Bohnen	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.