

Menüplan vom 07. September bis 13. September

Mittagsmenü

Montag 07. September	Schweinsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce Kartoffelstock Zucchini 18.50 Moccacrème 3.00
Dienstag 08. September	Grillschnecke mit Senfsauce Risotto Romanesco 18.50 Cake 3.00
Mittwoch 09. September	Äplermagronen mit Schinken, Speck Apfelmus und Röstzwiebeln 18.50 Aprikosenmousse 3.00
Donnerstag 10. September	Rindfleischvogel an Rotweinsauce Polenta Kohlrabi 18.50 Brownie 3.00
Freitag 11. September	Gebratenes Felchenfilet Salzkartoffeln Mangold 18.50 Vanilleflan 3.00
Samstag 12. September	Pouletoberschenkel an Rotweinsauce Gemüsereis Weisser Kabis mit Safran 18.50 Frische Beeren mit Rahm 3.00
Sonntag 13. September	Cordon Bleu Pommes Frites Rüebli Duo 18.50 Cheesecake 3.00

Mittagsmenü vegetarisch

Tofuragout an Paprikarahmsauce Kartoffelstock Zucchini 18.50 Moccacrème 3.00	
Risotto mit Gemüse, Pilzen und Parmesan 18.50 Cake 3.00	
Äplermagronen mit Quorn, Pilzen Apfelmus und Röstzwiebeln 18.50 Aprikosenmousse 3.00	
Polentaschnitte mit Gemüse und Käse 18.50 Brownie 3.00	
Gebratenes Spiegelei Salzkartoffeln Mangold 18.50 Vanilleflan 3.00	
Vegiburger an Rotweinsauce Gemüsereis Weisser Kabis mit Safran 18.50 Frische Beeren mit Rahm 3.00	
Vegi Cordon Bleu Pommes Frites Rüebli Duo 18.50 Cheesecake 3.00	

Wochenhit

Blätterteigpastetli an leichter Rahmsauce mit Kalbfleischkügel und Gemüse 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.