

Menüplan vom 13. Oktober bis 19. Oktober

Mittagsmenü

Montag 13. Oktober	Herbstliche Spätzlipfanne mit Hirschgeschnetzeltem Gemüse und Marroni	18.50
	Cheesecake	3.00
Dienstag 14. Oktober	Gebackener Fleischkäse Frittierte Würfelkartoffeln Rahmspinat	18.50
	Vanillecrème mit Zitrone	3.00
Mittwoch 15. Oktober	Pouletfleischvogel Gemüsereis Broccoli mit Mandeln	18.50
	Marronimousse	3.00
Donnerstag 16. Oktober	Rindssaftplätzli Polenta Rübligemüse	18.50
	Apfelstrudel	3.00
Freitag 17. Oktober	Fischstäbli mit Tartarsauce Dampfkartoffeln mit Schnittlauch Mangold	18.50
	Exotischer Fruchtsalat	3.00
Samstag 18. Oktober	Schweinskotelette an Marsalasauce Weissweinrisotto Grüne Bohnen	18.50
	Griesschöpfli	3.00
Sonntag 19. Oktober	Rindsbraten mit Rotweinsauce Kartoffelstock Mischgemüse	18.50
	Gebrannte Crème mit Meringue	3.00

Mittagsmenü vegetarisch

Herbstliche Spätzlipfanne mit Tofugeschnetzeltem Gemüse und Marroni	18.50
Cheesecake	3.00
Wachsweiche Eier Frittierte Würfelkartoffeln Rahmspinat	18.50
Vanillecrème mit Zitrone	3.00
Auberginenroulade mit Käse Gemüsereis Broccoli mit Mandeln	18.50
Marronimousse	3.00
Tomatenschnitzel Polenta Rübligemüse	18.50
Apfelstrudel	3.00
Hart gekochtes Ei mit Tartarsauce Dampfkartoffeln mit Schnittlauch Mangold	18.50
Exotischer Fruchtsalat	3.00
Pilzrisotto mit viel Gemüse und Sbrinz Grüne Bohnen	18.50
Griesschöpfli	3.00
Vegibraten mit Rotweinsauce Kartoffelstock Mischgemüse	18.50
Gebrannte Crème mit Meringue	3.00

Wochenhit

Blut - und Leberwurst mit Hörnli und Apfelmus	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.