

Menüplan vom 26. Oktober bis 01. November

Mittagsmenü

Montag 26. Oktober	Rippli mit Senf Schnittlauchkartoffeln Sauerkraut Marroniflan	18.50 3.00
Dienstag 27. Oktober	Pouletgeschnetzeltes mit Waldpilzen Kräuterreis Randengemüse Zwetschgenkompott	18.50 3.00
Mittwoch 28. Oktober	Äpler Magronen mit Schinken und Speck Apfelmus und Käse Schokoladenkuchen	18.50 3.00
Donnerstag 29. Oktober	Schweinsragout Kartoffelkroketten Mischgemüse Weisses Schokoladenmousse	18.50 3.00
Freitag 30. Oktober	Fischfilet Bordelaise an Weissweinsauce Wildreis (Vereinigte Staaten) Broccoli Frische Kiwi	18.50 3.00
Samstag 31. Oktober	Cervelat Cordon Bleu Teigwarenspiralen Ratatouille Vanillecrème	18.50 3.00
Sonntag 01. November	Geschmorter Rindfleischvogel Kartoffelgnocchi Kürbisgemüse Schwedenschnitte	18.50 3.00

Mittagsmenü vegetarisch

Sauceneier Schnittlauchkartoffeln Sauerkraut Marroniflan	18.50 3.00
Tofuwürfel mit Waldpilzen Kräuterreis Randengemüse Zwetschgenkompott	18.50 3.00
Äpler Magronen mit Pilzen und Gemüse Apfelmus und Käse Schokoladenkuchen	18.50 3.00
Tofuragout Kartoffelkroketten Mischgemüse Weisses Schokoladenmousse	18.50 3.00
Spiegelei an Weissweinsauce Wildreis Broccoli Frische Kiwi	18.50 3.00
Zuchetti Cordon Bleu Teigwarenspiralen Ratatouille Vanillecrème	18.50 3.00
Herbstliche Gnocchipfanne mit Waldpilzen, Gemüse und Käse Schwedenschnitte	18.50 3.00

Wochenhit

Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Gemüse und Kartoffeln Sauerrahm und Mütschli	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.