

Menüplan vom 01. Dezember bis 07. Dezember

Mittagsmenü

Montag 01. Dezember	Pouletgeschnetztes Casimir Reis Gebackene Banane Vanilleflan	18.50 3.00
Dienstag 02. Dezember	Waadländer Saucisson Salzkartoffeln Lauchgemüse Meringue mit Rahm	18.50 3.00
Mittwoch 03. Dezember	Schweinsragout an Rotweinsauce Gnocchi Sauerkraut Süssmostcrème	18.50 3.00
Donnerstag 04. Dezember	Geschnetztes Kalbslebern Rösti Pfälzerrüebli Ovomaltinemousse	18.50 3.00
Freitag 05. Dezember	Spaghetti al Salmone mit geräuchertem Lachs (Norwegen) Nüsslersalat mit Ei Fruchtsalat	18.50 3.00
Samstag 06. Dezember	Saltim Bocca vom Schwein Risotto Brokkoli Cheesecake	18.50 3.00
Sonntag 07. Dezember	Geschmorter Rindsbraten Duchesse Kartoffeln Mischgemüse Vermicelles	18.50 3.00

Mittagsmenü vegetarisch

Tofugeschnetztes Casimir Reis Gebackene Banane Vanilleflan	18.50 3.00
Tomaten Mozzarellaschnitzel Salzkartoffeln Lauchgemüse Meringue mit Rahm	18.50 3.00
Pilzragout an Rotweinsauce Gnocchi Sauerkraut Süssmostcrème	18.50 3.00
Rösti überbacken mit Gemüse und Raclettekäse Ovomaltinemousse	18.50 3.00
Spaghetti mit viel Gemüse mit geräuchertem Halloumie Nüsslersalat mit Ei Fruchtsalat	18.50 3.00
Gemüseschnitzel mit Salbei Risotto Brokkoli Cheesecake	18.50 3.00
Geschmorter Linsenbraten Duchesse Kartoffeln Mischgemüse Vermicelles	18.50 3.00

Wochenhit

Rehpfeffer Spätzli Rosenkohl	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.