

## Menüplan vom 15. Dezember bis 21. Dezember

### Mittagsmenü

<b>Montag</b> 15. Dezember	Spaghetti Bolognese mit gemischtem Hackfleisch Käse	<b>18.50</b>
	Weisses Caotinamousse	<b>3.00</b>
<b>Dienstag</b> 16. Dezember	Gebratene Cervelat an Senfsauce Dauphinekartoffeln Rotkraut	<b>18.50</b>
	Mangosalat	<b>3.00</b>
<b>Mittwoch</b> 17. Dezember	Poulettragout an Estragonsauce Reis Romanesco	<b>18.50</b>
	Apfelstrudelchen	<b>3.00</b>
<b>Donnerstag</b> 18. Dezember	Zungenwurst mit Kartoffel Sauerkraut	<b>18.50</b>
	Caramelcrème	<b>3.00</b>
<b>Freitag</b> 19. Dezember	Pochiertes Pangasiusfilet mit Weissweinsauce Basmatireis Blattspinat	<b>18.50</b>
	Muffin	<b>3.00</b>
<b>Samstag</b> 20. Dezember	Rindssaftplätzli Polenta Gelbe Bohnen mit Kräuter	<b>18.50</b>
	Schoggiflan	<b>3.00</b>
<b>Sonntag</b> 21. Dezember	Schweinsbraten Kartoffelgratin Mischgemüse	<b>18.50</b>
	Sacherschnitte	<b>3.00</b>

### Mittagsmenü vegetarisch

Spaghetti Veganaise mit Linsengehacktem Käse	<b>18.50</b>
Weisses Caotinamousse	<b>3.00</b>
Gebratene Cevapcici an Senfsauce Dauphinekartoffeln Rotkraut	<b>18.50</b>
Mangosalat	<b>3.00</b>
Tofuragout an Estragonsauce Reis Romanesco	<b>18.50</b>
Apfelstrudelchen	<b>3.00</b>
Spinatplätzli mit Kartoffel Sauerkraut	<b>18.50</b>
Caramelcrème	<b>3.00</b>
Hart gekochtes Ei an Weissweinsauce Basmatireis Blattspinat	<b>18.50</b>
Muffin	<b>3.00</b>
Vegiburger Polenta Gelbe Bohnen mit Kräuter	<b>18.50</b>
Schoggiflan	<b>3.00</b>
Gebratenes Halloumischnitzel mit Kartoffelgratin Mischgemüse	<b>18.50</b>
Sacherschnitte	<b>3.00</b>

### Wochenhit

Blätterteigpastetli mit Kalbfleischkügel, Pilzen und Gemüse	<b>18.50</b>
---	--------------

**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.