

Menüplan vom 15. Dezember bis 21. Dezember

Mittagsmenü

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

Mittagsmenü vegetarisch

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

Wochenhit

Blätterteigpastetli
mit Kalbfleischkügeli, Pilzen
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.