

## Menüplan vom 05. August bis 11. August

### Mittagsmenü

<b>Montag</b> 05. August	Hackbraten mit Senfsauce Bratkartoffeln Ofentomate	<b>19.50</b>
	Meringue mit Rahm	<b>5.00</b>
<b>Dienstag</b> 06. August	Äpler Makkaronen mit Speck, Schinken & Kartoffeln an Rahmsauce Röstzwiebeln und Apfelmus	<b>19.50</b>
	Caramelcrème	<b>5.00</b>
<b>Mittwoch</b> 07. August	Gebratene Chipolata mit Kräuterjus Butterreis Safrankohlräbli	<b>19.50</b>
	Vanillechöpfli mit Beerencoulis	<b>5.00</b>
<b>Donnerstag</b> 08. August	Spätzlipfanne mit verschiedenen Pilzen, Gemüse & Kräuter Gehobelter Parmesan	<b>19.50</b>
	Fruchtsalat	<b>5.00</b>
<b>Freitag</b> 09. August	Gebratene Lachstranche an Weissweinsauce Salzkartoffeln Lattich	<b>19.50</b>
	Weisses Schokoladenmousse	<b>5.00</b>
<b>Samstag</b> 10. August	Pouletoberschenkel mit kräftiger Rotweinsauce Pilavreis Broccoli	<b>19.50</b>
	Früchtekuchen	<b>5.00</b>
<b>Sonntag</b> 11. August	Emmentaler Kalbsvoressen Kartoffelstock Mischgemüse	<b>19.50</b>
	Schwarzwälderschnitte	<b>5.00</b>

### Mittagsmenü vegetarisch

	Spinatplätzli mit Senfsauce Bratkartoffeln Ofentomate	<b>19.50</b>
	Meringue mit Rahm	<b>5.00</b>
	Äpler Makkaronen mit viel Gemüse & Kartoffeln an Rahmsauce Röstzwiebeln und Apfelmus	<b>19.50</b>
	Caramelcrème	<b>5.00</b>
	Gebratenes Cevapcici mit Kräuterjus Butterreis Safrankohlräbli	<b>19.50</b>
	Vanillechöpfli mit Beerencoulis	<b>5.00</b>
	Spätzlipfanne mit verschiedenen Pilzen, Gemüse & Kräuter Gehobelter Parmesan	<b>19.50</b>
	Fruchtsalat	<b>5.00</b>
	Gekochtes Ei an Weissweinsauce Salzkartoffeln Lattich	<b>19.50</b>
	Weisses Schokoladenmousse	<b>5.00</b>
	Gemüseschnitzel mit kräftiger Rotweinsauce Pilavreis Broccoli	<b>19.50</b>
	Früchtekuchen	<b>5.00</b>
	Emmentaler Tofuragout Kartoffelstock Mischgemüse	<b>19.50</b>
	Schwarzwälderschnitte	<b>5.00</b>

### Wochenhit

Pouletgeschnetzeltes an  
Curryrahmsauce, Reising,  
Früchte und gebackene Banane **19.50**

**Kleine Portion (ohne Dessert) 15.00**

**Suppe separat 5.00**

**Suppe und Menüsalat 8.00**

**Menüsalat separat 3.50**

**Salat gross 5.00**

**Dessert separat 5.00**

Wir verwenden grundsätzlich Fleisch aus der Schweiz.  
Ausnahmen werden explizit mit einem Stern \* deklariert.  
Bei Fragen, Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich  
bitte direkt an die Mitarbeitenden.

Änderungen sind aufgrund der zeitnahen und frischen  
Zubereitung vorbehalten.