

Menüplan vom 20. Oktober bis 26. Oktober

Mittagsmenü

Montag 20. Oktober	Hackbraten mit Rotweinsauce Griessschnitte Rotkraut Vermicelles	18.50 3.00
Dienstag 21. Oktober	Kalbsadrio Gewürzte Kartoffelschnitze Zucchini Apfel - Zimtmousse	18.50 3.00
Mittwoch 22. Oktober	Gebratene Pouletwürfel Casimir Wildreis garniert mit Früchten Cake	18.50 3.00
Donnerstag 23. Oktober	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Spiralen Teigwaren Rüebli Moccacrème	18.50 3.00
Freitag 24. Oktober	Eglifilets Müllerinnen Art Salzkartoffeln Lattich Sacherschnitte	18.50 3.00
Samstag 25. Oktober	Hörnli und Gehacktes mit Rindfleisch, Apfelmus, Käse Ananassalat	18.50 3.00
Sonntag 26. Oktober	Wildschwein Cordon Bleu Haselnusspätzli Weisskraut Geschmorte Rotweinbirne mit Zimtglace	18.50 3.00

Mittagsmenü vegetarisch

Vegetarischer Hackbraten mit Rotweinsauce Griessschnitte Rotkraut Vermicelles	18.50 3.00
Vegiburger Gewürzte Kartoffelschnitze Zucchini Apfel - Zimtmousse	18.50 3.00
Gebratene Halloumiwürfel Casimir Wildreis garniert mit Früchten Cake	18.50 3.00
Tofugeschnetzeltes Zürcher Art Spiralen Teigwaren Rüebli Moccacrème	18.50 3.00
Gebratenes Spiegelei Salzkartoffeln Lattich Sacherschnitte	18.50 3.00
Hörnli mit Linsengehacktem Apfelmus Käse Ananassalat	18.50 3.00
Vegi Cordon Bleu Haselnusspätzli Weisskraut Geschmorte Rotweinbirne mit Zimtglace	18.50 3.00

Wochenhit

Verschiedene gefüllte Teigtaschen
an Tomatensauce und Basilikum
mit Tagesgemüse **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.