

Menüplan Restaurant Montag 02. Mär. bis Sonntag 08. Mär.

Da wir unsere Gerichte täglich frisch zubereiten, behalten wir uns allfällige Änderungen vor.
Wir verwenden hauptsächlich Schweizer Fleisch, Mehl und Brot. Abweichungen werden deklariert.
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.
Preise inkl. MwSt.

	Tagesteller	Vegiteller	
Montag 02. März	Champignonscremesuppe Schweinsragout an Paprikasauce Bramata Polenta Gartenerbsengemüse	Tofuragout an Paprikasauce Bramata Polenta Gartenerbsengemüse	Tagesteller Fr. 13.00 Menü (Suppe, Salat, Hauptgang) Fr. 18.00
Dienstag 03. März	Randencremesuppe Poulet Cordon bleu mit Zitrone Pommes Frites Honigrüebli	Vegi Cordon bleu mit Zitrone Pommes Frites Honigrüebli	
Mittwoch 04. März	Gemüsecremesuppe Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce Butterspätzli Zucchettischeiben	Quorngeschnetzeltes an Rotweinsauce Butterspätzli Zucchettischeiben	Spaghetti Carbonara mit Rahm, Speck und Reibkäse Menüsalat
Donnerstag 05. März	Kokosnusscremesuppe Riz Casimir mit Kalbfleisch im Basmatireisring Früchtegarnitur	Riz Casimir mit Gemüse im Basmatireis Früchtegarnitur	Menüsalat Fr. 3.50 Tagessuppe Fr. 3.50
Freitag 06. März	Rüebliuppe mit Orange Fischknusperli Pedros (ID/CH) mit Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Vegi Nuggets mit Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat	
Samstag 07. März	Weissweincremesuppe Tortellini mit Fleisch an Tomaten-Basilikumsauce und Reibkäse	Tortellini mit Spinat an Tomaten-Basilikumsauce und Reibkäse	Birchermüesli Fr. 6.00 Tagesdessert Fr. 3.50
Sonntag 08. März	Klare Fenchelsuppe Kalbsschulterbraten mit Steinpilzen Kartoffelstock Gemüsemischung	Pochiertes Ei an Safransauce Kartoffelstock Gemüsemischung	Sandwiches (Salami, Thon, Schinken, Käse) 4.00 / 5.00