

Menüplan Restaurant

Montag 16. Mär. bis Sonntag 22. 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 16. März	Linsensuppe Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce, Röstigaletten und Flachbohnen	Quorngeschnetzeltes an Rahmsauce, Röstigaletten und Flachbohnen	Tagesteller Fr. 13.00 Menü (Suppe, Salat, Hauptgang) Fr. 18.00 Wochenhit MO- FR Fr. 13.00
Dienstag 17. März	Geräucherte Maissuppe Wiener Kalbsrahmgulasch Butternüdeli Zucchetti mit Kräutern	Gemüsegulasch Butternüdeli Zucchetti mit Kräutern	
Mittwoch 18. März	Rüeblicremesuppe Geflügelhackbraten an Senfsauce Kartoffelstock Französische Erbsen	Haferburger an Senfsauce Kartoffelstock Französische Erbsen	Knusprige Pouletflügeli auf bunter Salatteller und Olivenbrot
Donnerstag 19. März	Brotsuppe mit Safran Äpler Magronen mit Kartoffeln und Röstzwiebeln Lauwarmes Apfelmus	Äpler Magronen mit Kartoffeln und Röstzwiebeln Lauwarmes Apfelmus	Menüsalat Fr. 3.50 Tageessuppe Fr. 3.50
Freitag 20. März	Klare Fenchelsuppe Fischknusperli (DE) im Bierteig an Knoblauchmayonnaise Trockenreis, Rahmspinat	Gemüseschnitzel an Knoblauchmayonnaise Trockenreis, Rahmspinat	Salatteller Fr. 7.00
Samstag 21. März	Weissweincremesuppe Rindssiedfleisch an Meerrettichsauce Salzkartoffeln Wurzelgemüse	Panierte Briespitzen mit Preiselbeeren Salzkartoffeln Wurzelgemüse	Birchermüesli Fr. 6.00 Tagesdessert Fr. 3.50
Sonntag 22. März	Gemüsebouillon Julienne Kalbsbraten an Cognacsauce Haselnuss-Spätzli Blumenkohlröschen	Tofusteak an Cognacsauce Haselnuss- Spätzli Blumenkohlröschen	Sandwiches (Salami, Thon, Schinken, Käse) 4.00 / 5.00