

## Menüplan Restaurant Montag 15. Jun. bis Sonntag 21. Jun.

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 15. Juni	Knoblauchcremesuppe Äpler Maggronen mit Speck, Kartoffeln und Röstzwiebeln Lauwarmes Apfelmus	Äpler Maggronen mit Kartoffeln und Röstzwiebeln Lauwarmes Apfelmus	<b>Tagesteller</b> Fr. 13.00  <b>Menü (Suppe, Salat, Hauptgang)</b> Fr. 18.00
Dienstag 16. Juni	Gemüsecremesuppe Schweinsragout an Champignonsrahmsauce Gemüsereis Blumenkohlröschen	Tofuragout an Champignonsrahmsauce Gemüsereis Blumenkohlröschen	
Mittwoch 17. Juni	Blumenkohlcremesuppe Poulet Cordonbleu mit Zitrone Pommes frites Honigrüebli	Vegi Cordonbleu mit Zitrone Pommes frites Honigrüebli	<b>Bunter Melonenteller mit zweierlei Schinken Kernenbrötli</b>
Donnerstag 18. Juni	Klare Fenchelsuppe Kalbshacksteak an Kräutersauce Butterspätzli Kräutertomate	Quornsteak an Kräutersauce Butterspätzli Kräutertomate	<b>Menüsalat</b> Fr. 3.50  <b>Tagessuppe</b> Fr. 3.50
Freitag 19. Juni	Senfcremesuppe Eglifilets (D) im Bierteig Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Panierte Briespitzen Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat	<b>Salatteller</b> Fr. 7.00
Samstag 20. Juni	Safrancremesuppe Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Peperoni Butternudeln Broccoli mit Mandeln	Gemüse-Stroganoff mit Peperoni Butternudeln Broccoli mit Mandeln	<b>Birchermüesli</b> Fr. 6.00  <b>Tagesdessert</b> Fr. 3.50
Sonntag 21. Juni	Weissweincremesuppe Schweinschalsbraten mit Rosinen Rahmkartoffelstock Gemüsevariation	Gemüsestrudel auf Weissweinsauce Menüsalat	<b>Sandwiches (Salami, Thon, Schinken, Käse)</b> 4.00 / 5.00