

Menüplan Restaurant

Montag 27. Okt. bis Sonntag 02. Nov.

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 27. Oktober	Randencremesuppe Kalbspojarski an Jägersauce Herzoginnenkartoffeln Schnittbohnen	Quornschnitzel an Pilzsauce Herzoginnenkartoffeln Schnittbohnen	Tagesteller Fr. 13.00 Menü (Suppe, Salat, Hauptgang) Fr. 18.00 Wochenhit MO- FR Fr. 13.00
Dienstag 28. Oktober	Schwarzwurzelsuppe Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce Butternudeln Glasierte Rüebli	Vegi-Geschnetzeltes an Rahmsauce Butternudeln Glasierte Rüebli	
Mittwoch 29. Oktober	Geröstete Griesssuppe Pouletschenkelsteak an Currysauce Butterreis und Fruchtspiess	Gemüsecurry im Reisring und Fruchtspiess	Chili con Carne mit roten Bohnen und Rindfleisch Maisbrot
Donnerstag 30. Oktober	Kartoffelcremesuppe Rindsragout an Pflaumensauce Schupfnudeln Mischgemüse	Sojaragout an Pflaumensauce Schupfnudeln Mischgemüse	Menüsalat Fr. 3.50 Tageessuppe Fr. 3.50
Freitag 31. Oktober	Rüeblicremesuppe Grümpelwurst mit Senf Sauerkraut mit Wacholder Bouillonkartoffeln	Pannierter Camembert mit Preiselbeeren Sauerkraut mit Wacholder Bouillonkartoffeln	Salatteller Fr. 7.00 Birchermüesli Fr. 6.00
Samstag 01. November	Klare Pilzsuppe Tortellini mit Fleisch gefüllt Rahmsauce und Reibkäse	Tortellini mit Spinat gefüllt Rahmsauce und Reibkäse	Tagesdessert Fr. 3.50
Sonntag 02. November	Kürbiscremesuppe mit Öl Hirschpfeffer Mirza Butterpätzli Preiselbeerrotkraut	Käsespätzli mit Herbstgemüse Menüsalat	Sandwiches (Salami, Thon, Schinken, Käse) 4.00 / 5.00