

Menüplan Restaurant

Montag 26. Okt. bis Sonntag 01. 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 26. 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 27. Oktober	Schwarzwurzelsuppe Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce Butternudeln Rübligemüse	Vegi Geschnetzeltes an Rahmsauce Butternudeln Rübligemüse	
Mittwoch 28. Oktober	Klare Gemüsesuppe Pouletschenkelsteak an Süsssauersauce Butterreis Menüsalat	Gemüsecurry im Reisring Menüsalat	Chili con Carne mit roten Bohnen und Rindfleisch Maisbrot
Donnerstag 29. Oktober	Geröstete Griesssuppe Rindsragout an Pflaumensauce Kartoffelstock Mischgemüse	Sojaragout an Pflaumensauce Kartoffelstock Mischgemüse	Menüsalat Fr. 3.50 Tagessuppe Fr. 3.50 Salatteller Fr. 9.00 Birchermüesli Fr. 6.00 Tagesdessert Fr. 3.50
Freitag 30. Oktober	Rüeblicremesuppe Grümpelwurst (Schwein) mit Senf Sauerkraut mit Wacholder Bouillonkartoffeln	Panierter Camembert mit Preiselbeeren Sauerkraut mit Wacholder Bouillonkartoffeln	
Samstag 31. Oktober	Pilzcremesuppe Tortellini mit Fleisch gefüllt an Rahmsauce Reibkäse Menüsalat	Tortellini mit Spinat gefüllt an Rahmsauce Reibkäse Menüsalat	
Sonntag 01. November	Kürbiscremesuppe mit Öl Wildhackbraten (EU) mit Mirzaapfel Butterpätzli Preiselbeerrotkraut	Käsespätzli mit Herbstgemüse Menüsalat	