

# Menüplan

30. September - 6. Oktober 2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Griesssuppe	Lauch-Käsesuppe	Kartoffelsuppe	Bouillon mit Einlage	Gemüse-cremesuppe	Currysuppe	Klare Gemüse
Pouletbrust mit Frischkäsesauce Teigwaren Broccoli	♥ Häfelichabis mit Hackfleisch, Kartoffeln und grünem Speck	Ossobucco Cremolata Polenta Ratatouille	Forellenfilet in Ei gebraten mit Kräutern Kartoffelstampf Rüebli	♥ Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Pfirsich	♥ Siedfleisch Salzkartoffeln Sauerkraut	Kalbsblankett Tomatenreis Erbsli
Panierte Champignons mit Quarksauce Ebly Kürbisgemüse	Gratinierte Crêpes mit Ricotta-Gemüsefüllung	Lauch-Reiskugeln Paprikasauce Kefen	Gefüllte Teigwaren an Kräutersauce Blattspinat	Maispizza mit Zucchetti, Tomaten und Rucola	Linsenburger Salzkartoffeln Lauch à la Crème	Eier an weisser Sauce Tomatenreis Erbsli
Birewegge	Windbeutel	Gewürzäpfel	Joghurt-Orangen-Zimtcake	Haselnusscreme	Ananascreme	Zitronentörtli

**Wochenhit:**  
Fondue ab 2 Personen



**Wochengemüse | Wochenfrucht:**  
Rahmspinat | frische Birne



Tagesmenü inkl. Suppe oder Tagessalat und Dessert: CHF 26.- / Kleine Portion CHF 23.50 / Vegi CHF 23.-/Wochenhit mit Vorspeise CHF 25.-  
Sonntag: CHF 29.50 / 26.50 / 27.-/29.50

Gebäck und Brot Herkunft Schweiz . Sofern nicht anders deklariert, verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz. Herkunft Fisch: unsere Mitarbeitenden geben gerne Auskunft. Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.