

Menüplan



VOM 01. BIS 07. JULI 2024
TAGESMENÜ À CHF 23.00 INKL. 8.1% MWST

inklusive täglich hausgemachter Tagesuppe und Salat. Das Tagesdessert ist für externe Gäste zum Preis von CHF 5.00 erhältlich.

01.07.2024 MONTAG	02.07.2024 DIENSTAG	03.07.2024 MITTWOCH	04.07.2024 DONNERSTAG	05.07.2024 FREITAG	06.07.2024 SAMSTAG	07.07.2024 SONNTAG
Gemüsebouillon Croutons	«Rüebli»	Blumenkohlsuppe	Hausfrauensuppe	Kräutersuppe	Kartoffelsuppe	Proseccosuppe
FLEISCH Rindssaft Schnitzel mit Essiggurken & Champignons Maisschnitte Peperonata	FLEISCH Gefüllte Pouletbrust mit Tomaten- Basilikumsauce Reis Zucchetti	FLEISCH Schweinsragout mit Dörrfrüchten Nudeln "Rüebli"	FLEISCH Rindsgeschnetzeltes Kräuterrisotto Blumenkohl	FLEISCH Paniertes Schweinschnitzel Pommes Frites Blattspinat	FLEISCH Kalbsbrätchügeli Blätterteigpastetli Erbsen	FLEISCH Lammnierstück mit Kräuterjus Bratkartoffeln Marktgemüse
Mangomousse	Gugelhopf	Rhabarber-Trifle	Zitronenthymianglace mit Beeren	Aprikosen- Streuselkuchen	Brownie mit Joghurtglace	Cheesecake
VEGETARISCH Tortelloni mit Käse, Tomaten und Basilikum	VEGETARISCH Gemüse-Tofu-Spiess mit Tomatencoulis Reis	VEGETARISCH Paniertes Feta mit Gemüsevariation und Kräuterdipp	VEGETARISCH Kräuterrisotto mit sommerlichem Gemüse und Käse	VEGETARISCH Zucchettikuchen mit Salaten und Kräuterquark	VEGETARISCH Gemüsesburger mit Ei, Käse, Chicore im Bun Waffelkartoffel	VEGETARISCH Hartgekochtes Ei mit Senfsauce Kartoffelstock Marktgemüse
WOCHENHIT CHF 25.00				FISCH MSC Seelachs mit Kräuterkruste Salzkartoffeln Blattspinat	FISCH Zanderfilet mit Senfsauce Bratkartoffeln Marktgemüse	
Forellenfilet mit Weissweinsauce, Salzkartoffeln, Rahmspinat, dazu ein kleiner Salat und eine hausgemachte Suppe						