

Menüplan



VOM 2. BIS 8. SEPTEMBER 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.

2.9.2024 MONTAG	3.9.2024 DIENSTAG	4.9.2024 MITTWOCH	5.9.2024 DONNERSTAG	6.9.2024 FREITAG	7.9.2024 SAMSTAG	08.09.2024 SONNTAG
Gemüsepüreesuppe	Pastinakensuppe	Reis-Kokossuppe	Kräutercremesuppe	Hausfrauensuppe	Blumenkohlsuppe	Weissweinsuppe
FLEISCH Schweinsrahmgulasch Ebly mit Kräutern Tomate provenzial	FLEISCH Poulet Spiess mit Thymian- Knoblauchsauce Reis Pfälzer «Rüebl»	FLEISCH Schweinssteak mit Kräuterbutter Bratkartoffeln Ratatouille	FLEISCH Poulet Piccata mit Tomatensauce Risotto Zucchini	FLEISCH Kalbsgeschnetzeltes Polenta Kohlraben	FLEISCH Rindfleisch Bolognese Spaghetti Reibkäse	FLEISCH Lammragout Kartoffelstock Bohnen
“Brönnti” Creme	Passionsfruchttorte	Tiramisu	Zwetschgenkompott mit Joghurtglace	Cheesecake	Vanillecreme mit Rotweibirne	Coupe Dorfmat
VEGETARISCH Militärkäseschnitte mit Salaten garniert und Kräuterdip	VEGETARISCH Gemüse-Tofu-Spiess mit Petersiliensauce Reis Pfälzer «Rüebl»	VEGETARISCH Nudel-Gemüsepfanne mit pochiertem Ei und Koriandersauce	VEGETARISCH Pizza mit Tomaten, Ananas und Mozzarella	VEGETARISCH Peperonikuchen mit Schnittlauchdipp	VEGETARISCH Spaghetti mit Gemüse- Tofu-Bolognese Reibkäse	VEGETARISCH Risotto mit Aprikosen, Erbsen und Kräutern
				FISCH Fischstäbchen (Seelachs- Wildfang/Nordwestpaz.) Salzkartoffeln Rahmspinat		FISCH Zanderfilet (Wildfang/Estland) mit Dillsauce Risotto mit Erbsen

WOCHENHIT CHF 25.00 

Melonenteller mit Rohschinken und Bratkartoffeln, dazu eine hausgemachte Suppe und ein Menüsalat