

Menüplan



VOM 18. BIS 24. NOVEMBER 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.

18.11.2024 MONTAG	19.11.2024 DIENSTAG	20.11.2024 MITTWOCH	21.11.2024 DONNERSTAG	22.11.2024 FREITAG	23.11.2024 SAMSTAG	24.11.2024 SONNTAG
Gemüsebouillon I «Flädli»	Karottencremesuppe	Kokos-Zitronengrassuppe	Brotsuppe mit Kümmel	Gelberbsensuppe	Sellerie-Apfelsuppe	Weissweinsuppe
FLEISCH Pouletragout «Casimir» Reis Pfirsich mit Rahm Panierte Banane	FLEISCH Schweinsragout mit Speck Ebly mit Kräutern Wirsing à la Crème	FLEISCH Pouletbrust mit Jus Risotto Blumenkohl mit Kräutern	FLEISCH Kalbsrollbraten mit Thymianjus Kartoffelgratin Marktgemüse	FLEISCH Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Nudeln Kefen	FLEISCH Paniertes Schweinschnitzel Pommes Frites “Rüebli”	FLEISCH Emmentaler Lammvoressen Polenta Peperonata
Streusselkuchen mit Äpfel	Schokoladenmousse	Apfelcreme mit Rahm	Vermicelle mit Meringue und Rahm	Trifle mit Aprikose	Eiskaffe (Mokkaglace, Kaffee, Rahm)	Schokoladentarte
VEGETARISCH Yasoja-Gemüse-Curry Reis Pfirsich mit Rahm Panierte Banane	VEGETARISCH Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce und Salaten garniert	VEGETARISCH Risotto mit Marroni, Birnen, Käse	VEGETARISCH Cinque Pi (Teigwaren, Tomaten, Käse, Petersilie, Rahm)	VEGETARISCH Pappardelle mit Pilzen, Käse und Birnen	VEGETARISCH Paniertes Feta mit Tomatencoulis Pommes Frites “Rüebli”	VEGETARISCH Kichererbsenkugeln Linsengulasch mit Kartoffeln und Gemüse
WOCHENHIT CHF 25.00				FISCH Pappardelle mit Lachs, Dill, Lauch und Birne	FISCH Zanderfilet mit Dillsauce Salzkartoffeln Peperonata	
Rindsburger mit Kabissalat und Ei im Bun, Pommes Frites, Tagesgemüse, dazu eine hausgemachte Suppe und ein Menüsalat						