

# Menüplan



**VOM 24. BIS 30. JUNI 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.

24.06.2024 MONTAG	25.06.2024 DIENSTAG	26.06.2024 MITTWOCH	27.06.2024 DONNERSTAG	28.06.2024 FREITAG	29.06.2024 SAMSTAG	30.06.2024 SONNTAG
Currysuppe	Tomatensuppe	Gemüsepüreesuppe	Petersiliensuppe	Minestrone	Weissweinsuppe	Rindsbouillon I Ei
<b>FLEISCH</b> Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Duchessekartoffeln «Rüebli»	<b>FLEISCH</b> Pouletschenkelragout mit Kräutern Lyonerkartoffeln Brokkoli	<b>FLEISCH</b> Schweins-Piccata mit Tomatensauce Nudeln Marktgemüse	<b>FLEISCH</b> Rindsragout Stroganoff Polenta Kefen	<b>FLEISCH</b> Schweinsbraten mit Kräuterjus Tomaten-Kartoffelstock Kohlraben	<b>FLEISCH</b> Rindsbolognese Hörnli Apfelmus	<b>FLEISCH</b> Kalbsrahmgulasch Risotto Bohnen
Beerenglace mit Rahm	Apfelcreme	Bananen-Split	Schokoladenmousse	Kirsch-Schichtdessert	Beeren-Kurkuma- Kuchen	«Brönnti» Creme mit Rahm
<b>VEGETARISCH</b> Asiatische Reis- Gemüsepfanne mit Koriandersauce und doppelseitig gebratenem Ei	<b>VEGETARISCH</b> Linsen-Moussaka (Auflauf mit Linsen, Tomaten, Auberginen)	<b>VEGETARISCH</b> Zucchetti-Piccata mit Tomatensauce Nudeln Marktgemüse	<b>VEGETARISCH</b> Bohnen-Gemüse- Kartoffel-Eintopf mit Creme fraîche und panierter Feta	<b>VEGETARISCH</b> Gnocchi mit Tomaten, Kräuter, Limette, Preiselbeeren	<b>VEGETARISCH</b> Gemüsebolognese mit Tofu Hörnli Apfelmus	<b>VEGETARISCH</b> Käseschnitte mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Raclette Käse, Ei und Rucola
				<b>FISCH</b> Lachstatar mit eingelegtem Gemüse, Dillsud, und Toast		<b>FISCH</b> Saiblingsfilet mit Tzatziki Couscous mit Gemüsewürfel Melone gebraten
<p><b>WOCHENHIT CHF 25.00</b> </p> <p>Rindsburger im Bun Dorfmat Style (Ei, Wirsingsalat, Käse, Tomaten), mit Pommes Frites, dazu ein kleiner Salat und eine hausgemachte Suppe</p>						