

# Menüplan



VOM 25. NOVEMBER BIS 01. DEZEMBER 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.

25.11.2024 MONTAG	26.11.2024 DIENSTAG	27.11.2024 MITTWOCH	28.11.2024 DONNERSTAG	29.11.2024 FREITAG	30.11.2024 SAMSTAG	01.12.2024 SONNTAG
Gerstensuppe	Rindsbouillon   Gemüse	Randensuppe	Gemüsepüreesuppe	Proseccosuppe	Rüeblicremesuppe	<b>ADVENTSBRUNCH</b>
<b>FLEISCH</b> Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Duchesse Rotkraut	<b>FLEISCH</b> Rind «Bourguignon» Reis Ofentomate	<b>FLEISCH</b> Poulettragout mit Estragonsauce Risotto Bohnen	<b>FLEISCH</b> Schweinsgeschnetzeltes mit Dörrfrüchten Ebly Kürbis	<b>FLEISCH</b> Poulet-Piccata mit Tomatensauce Nudeln Brokkoli	<b>FLEISCH</b> Rindsbolognaise Hörnli Apfelmus	<b>Ein Brunch, der keine Wünsche offen lässt. Diverse Köstlichkeiten aus der Dorfmat Küche. Lasst euch verwöhnen.</b>
Tiramisu	«Brönnti» Creme	Fruchtsalat mit Himbeerglace	Zitronencake	Schokoladenmousse	Linzerschnitte	
<b>VEGETARISCH</b> Nussbraten mit Kräutersauce Duchesse Rotkraut	<b>VEGETARISCH</b> Gemüsestroganoff mit Tofu Reis Ofentomate	<b>VEGETARISCH</b> Herbstliches Risotto mit Birne, Marroni und Schabziger	<b>VEGETARISCH</b> Bohnen-Gemüse- Kartoffeleintopf mit doppelseitig gebratenem Ei	<b>VEGETARISCH</b> Panierte Aranchini mit Tomatensauce Nudeln Brokkoli	<b>VEGETARISCH</b> Gemüsebolognaise mit Yasoja Hörnli Apfelmus	
				<b>FISCH</b> Forellenfilet mit Dillsauce Salzkartoffeln Brokkoli		Mehr Infos finden Sie auf dem Flyer.

**WOCHENHIT CHF 25.00**

MSC Seelachs mit Kräuterkruste, Reis, Rahmspinat, dazu eine hausgemachte Suppe und ein Menüsalat