

Menüplan



VOM 26. AUGUST BIS 1. 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.

26.08.2024 MONTAG	27.08.2024 DIENSTAG	28.08.2024 MITTWOCH	29.08.2024 DONNERSTAG	30.08.2024 FREITAG	31.08.2024 SAMSTAG	01.09.2024 SONNTAG
«Rüeblicremesuppe»	Sellerie-Apfelsuppe	Tomatensuppe	Rindsbouillon mit Ei	Griesssuppe mit Lauch	Currysuppe	Proseccosuppe
FLEISCH Rindsgeschnetztes Teigwaren Peperonata	FLEISCH Pouletbrust mit Zitronensauce Reis Brokkoli	FLEISCH Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch	FLEISCH Paniertes Schweinsschnitzel Duchessekartoffeln Blattspinat	FLEISCH Rindfleischvogel Ebly mit Kräutern Erbsen	FLEISCH Schweinsaltimbocca mit Jus Risotto Kefen	FLEISCH Kalbsragout mit Pilzen Maisschnitte Saisongemüse
Berliner	Fruchtsalat mit Beerensorbet	Apfelcreme	Schokoladencake	Schokoladenmousse	Latte Cotta mit Beeren	Mangosorbet oder Käseteller
VEGETARISCH Gnocchi mit Gemüse, Kräutern, Limette und Käse	VEGETARISCH Linsengulasch mit Gemüse und Kartoffeln uns Sauerrahm	VEGETARISCH Spaghetti mit Gemüse- Tofu-Sauce	VEGETARISCH Käsekuchen mit Salaten garniert und Kräuterdipp	VEGETARISCH Überbackene Rösti mit Gemüse und Spiegelei	VEGETARISCH Panierte Sellerie mit Kräutersauce Risotto Kefen	VEGETARISCH Gefüllte Zucchetti mit Gemüse, Nüssen und Käse, Tomatencoulis
				FISCH Rauchlachsteller garniert mit Gurkensalat, Toast und Butter		FISCH Doradenfilet mit Zitronensauce Maisschnitte Saisongemüse
<p>WOCHENHIT CHF 25.00 </p> <p>Seelachsfilet mit Kräuterkruste, Salzkartoffeln, Rahmspinat, dazu eine hausgemachte Suppe und ein Menüsalat</p>						