

Menüplan 18. bis 24. November



MONTAG

Gemüsecreme-
suppe
oder Gemüsesalat
*

Lammfleischkügel
Polenta mit
Parmesan
geröstetes
Herbstgemüse

oder

Rüebli Hot-Dog mit
Röstzwiebel und
Laugenbrötli

*

Gebrannte Creme

Abend

Toast Williams
mit Randensalat

DIENSTAG

Lauchsuppe
oder Salat

*

Schweinsschulter-
braten
vom Freilandsäuli
Kartoffel-Sellerie-
stock
Honigrüebli

oder

Linsencurry mit
Spinat, Kokos und
Süsskartoffeln

*

Schoggitartelette
mit Haselnuss-
schaum

Abend

Weissweinrisotto
mit Bergkäse

MITTWOCH

Zwiebelsuppe
oder Gemüsesalat

*

Kaninchenragout
an Salbeisauce
dazu Nudeln
und Blumenkohl
nach polnischer Art

oder

Gemüse im
Bierteig
Tartarsauce
dazu Salzkartoffeln

*

Karamellmousse

Abend

Süsse gebratene
Griessschnitte
mit Kompott

DONNERSTAG

Petersilienwurz-
suppe
oder Salat

*

Blut- und Leber-
wurst
an Zwiebelsauce
mit Apfelsmus,
Sauerkraut und
Salzkartoffeln

oder

Röstitoast
Nach Elsässer Art
(Zwiebeln und
Münsterkäse)

*

Ananassalat mit
Rum

Abend

Käseteller
mit Gschwellti

FREITAG

Bouillon mit
Eierstich
oder Gemüsesalat

*

Kabeljaufilet an
Honig-Sesamsauce
mit Vollkornreis
und Pak Choi

oder

Kürbistortelli
Parmesanschaum
mit Thymian
Haselnuss

*

Pekannusstasche

Abend

Pouletsalat
an Cocktailsauce
dazu Brot

SAMSTAG

Kabissuppe mit
Kümmel
oder Salat

*

Kalbspojarisky
an Jus dazu
Pommes frites
und Romanesco

oder

Polenta Pizza mit
Mozzarella, Cham-
pignons und Toma-
ten

*

Glace mit Rahm

Abend

Fotzelschnitte mit
Vanillesauce

SONNTAG

Gruss aus der Küche

Champignonsuppe

*

Rehpfeffer
mit Spätzli,
Rotkraut und
Birnen dazu
Preiselbeeren

oder

Herbstteller mit Rot-
kraut, Birnen,
Spätzli, Maroni und
Ei-Cocotte

*

Apfel-Heidelbeeren-
gratin

Abend

Kartoffelsalat
mit Frikadellen

Wochenhit: Pochiertes Ei auf Linsensalat mit Pilzen und geräucherter Forelle

22.00

Chef's Choice: Kutteln an Tomatensauce, Salzkartoffeln, Tagessalat

22.00

Sofern nicht anders vermerkt wird unser Brot und die Backwaren in der Schweiz produziert. Unser Fleisch kommt aus Schweizer Produktion. Ausgenommen sind Truthahn und Lamm. Fischherkunft nach Tagesangebot.

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Wenden Sie sich gerne an unsere Servicemitarbeitenden.

Tagesteller 20.00

Tagesmenü 2 Gang 24.00

Tagesmenü 3 Gang 27.00

Sonntagsmenu 3-Gang 32.00

Alle Preise verstehen sich in CHF
und inkl. 8.1% MwSt.